

Degustazione di Terra

Elogio di madre terra

tartelletta ai porri, il tartufo e la salsa morbier

Attorno al fuoco

ravioli ai formaggi acidi serviti con lo stinco di vitello

L'autunno dell'anatra

il suo petto accompagnato dal trevisano tardivo e da una purea di castagne

Crocante alla banana

cannolo ripieno accompagnato da un granita al caffè e rum

65 euro cad. uno possibilità abbinamento vini 25.00 euro

Degustazione di Mare

Intensità di tonno

la sua tartare con un biscotto salato, la salsa guacamole e le prugne umeboschi

Scambio d'identità

gli gnocchi di zucca, ma anche di scampi. ripieni di formaggio, con uova di aringa e salsa bouillabaisse

*In acque dolci **

filetto di trota fario accompagnato da cipolla gratinata

Sognando i caraibi

crema di cioccolato e rum racchiusa in una sfera di lamponi ganache al mango e il suo sorbetto

65 euro cad. uno possibilità abbinamento vini 25.00 euro

Grand degustazione

*Il baccalà si distende **

su una crema di ceci; con l'alga spirulina

*Scambio d'identità **

gli gnocchi: di zucca, ma anche di scampi. ripieni di formaggio, con uova di aringa e salsa

*Tartufi... marini **

spaghetti all'aglio nero con noci di mare e finger lime

*In acque dolci **

filetto di trota fario accompagnato da cipolla gratinata

*L'incontro **

le lumachine di mare e quelle di terra, su un cremoso di sedano rapa, i carciofi e la spuma di birra

*Il piccione mostra le sue forme **

il petto e la coscia... con foie gras e aceto balsamico

*Giro del mondo **

la frutta e i suoi sorbetti: di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze

85 euro cad. una possibilità abbinamento vini 40 euro