

Menu degustazione

Istinto

L'istinto elimina i confini e lascia spazio alle grandi idee.
Lasciarsi trasportare dai sapori della cucina vegetariana.

4 portate per un'esperienza che non conosce limiti
di gusto, un viaggio che nasce dalla semplicità delle
materie prime sapientemente combinate.

Cipolla rossa, stracciatella "Fattoria Dassogno"
e aneto

Risotto "Carnaroli", latte di capra "Casale
Roccolo", liquirizia e capperi

Cavolo cinese alla brace, kimchi e burro
d'arachidi

Fava di Tonka, caffè e calamansi

o

Selezione di formaggi

95 €

In aggiunta al menù:

Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Istinto

55 €

Passione

La passione è questione di intensità. Un percorso di
gusto per chi vuole osare assaporando i piatti che
racchiudono la vera essenza dell'arte culinaria. 5 portate
per vivere un'esperienza completa di accostamenti e
sapori che descrivono il vero carattere di
Trattoria contemporanea.

Porro, chimichurri, pesto di lime e cocco

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Pasta arrotolata alla Nerano

Pomodoro alla brace, mandorla e olio alle
foglie di fico

Pop corn

o

Selezione di formaggi

115 €

In aggiunta al menù:

Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €

Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Passione

70 €

Dinner



Menu degustazione

Coraggio

Ci vuole coraggio per affrontare l'estremo. Lasciarsi travolgere dalle sensazioni dell'esperienza culinaria per non perdersi nulla, per non avere rimpianti. Un viaggio di sapori di 7 portate a mano libera alla scoperta degli impulsi creativi dello Chef e della sua brigata.

135 €

*7 portate
a mano libera*

In aggiunta al menù:
Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €
Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Coraggi

90 €

Menu alla carta

2 Portate a scelta (salate) 95 €

3 Portate a scelta (salate) 110 €

Antipasti

Trippa alla brace e pomodoro

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Cipolla rossa, stracciatella "Fattoria Dassogno" e aneto

Primi

Risotto Carnaroli, latte di capra "Casale Roccolo" liquirizia e capperi

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco

Gnocchetto alla marinara

Secondi

Rana pescatrice, melanzana arrosto e lattughe

Cavolo cinese alla brace, kimchi e burro d'arachidi

Agnello, cumino, carota e arachidi

Dessert

Lemon Tart (per due persone) - 30 €

Mandorla, bergamotto e liquirizia - 15 €

Fava di Tonka, caffè e calamansi - 15 €

Pop corn - 15 €

selezione di formaggi - 20 €