

Menù alla carta: Autunno 2025,

Antipasti,

Animella, prugna fermentata e mandorla amara	€ 19
Carciofo, limone bruciato e formaggio di fossa	€ 19
Trota marinata, rape e latte di capra	€ 19
Battuta di manzetta, riso soffiato, scorzonera e abete	€ 19
Funghi trovati, infuso di bosco, ginepro e ruta	€ 20

Primi,

Cappelletti di erbe amare, galletti, burro acido e mandorla	€ 20
Crespella ripena di capriolo, corteccia, pecorino e cicoria	€ 20
Risotto, siero di latte, sgombro e cavolo nero	€ 20
Spaghettone, pinoli, alloro e genziana	€ 20

Secondi,

Cervo, olive, rosa canina e zucca	€ 28
Maialino, radicchio e anice	€ 28
Sogliola, lattuga e caffè	€ 28
Vitello, radice di cicoria, farinello e cavolfiore	€ 28

Dolci,

Cera d'api, mirtilli conservati e cedro	€ 10
Cacao, funghi e rosmarino	€ 10
Cappelletti di frutti dimenticati, aghi di pino e melograno	€ 10
Brioche caramellata al fieno, castagne e pere	€ 10