



**Come il camaleonte, più esprimi i colori del tuo essere, più rischi di essere predato
Vale sempre la pena di rischiare**

L'ESSENZIALE

Un viaggio tra sapori ed emozioni dove l'ingrediente è il protagonista essenziale

Percorso degustazione quattro portate - 60 euro

valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo

L'EVOLUZIONE

La ricerca e lo studio portano alla continua evoluzione e alla scoperta di nuove esperienze

Percorso degustazione sei portate - 80 euro

valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo

Acqua Dolomia 3 euro

Coperto 4 euro

ANTIPASTI

Agnello - salsa verde, verdure acide - 17 euro

Triglia - pastinaca, peperone crusco, spinacino - 19 euro

Capasanta - sedano rapa, guanciale, salsa olandese - 18 euro

PRIMI

Spaghetto - aglio, vongole, scampi, gamberi - 21 euro

Raviolo - caprino, carota, cardamomo, gambero - 20 euro

Risotto - finferli, porcini, nocciole, lime - 21 euro

SECONDI

Cernia - cavolfiore, rabarbaro, vaniglia - 29 euro

Germano - zucca, mosto di fichi, dragoncello - 32 euro

Astice - finocchio, orzo, Parmigiano - 33 euro

"Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze che potrebbero causare allergie e/o intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze elencate nel Reg. UE 1169/11.

L'elenco completo delle sostanze che potrebbero causare allergie e/o intolleranze è a disposizione per chi desidera consultarlo.



DESSERT

Il Fiore - camomilla, limone, pepe - 10 euro

L'arachide - cioccolato ruby, yogurt, arancia, lamponi - 11 euro

Ricotta - pistacchio, mora, cipresso - 10 euro

“Prima dell’ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze che potrebbero causare allergie od intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze elencate nel Reg. UE 1169/11.”

L’elenco completo delle sostanze che potrebbero causare allergie e/o intolleranze è consultabile in qualsiasi momento previa richiesta al personale di sala.