



**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 3 euro**

**Coperto 4 euro**

## **ANTIPASTI**

**Cervo - canapa, lardo, shitake - 17 euro**

**Merluzzo - cocco, ricotta, curry - 19 euro**

**Moscardino - patata, pollo, cavolo fermentato, rosmarino - 17 euro**

## **PRIMI**

**Mezza manica - riccio di mare, yogurt, aglio nero, zenzero - 21 euro**

**Gnocco - pastinaca, anatra, lampone, levistico - 19 euro**

**Risotto - oliva, ostrica, olivello spinoso - 20 euro**

## **SECONDI**

**Scorfano - carciofo, mazzancolla, elicriso - 29 euro**

**Agnello - cannellini, cumino, alloro - 31 euro**

**Ricciola - fiolaro, radicchio, sesamo, aceto balsamico - 29 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**

**Castagna - cacao, bergamotto, olio al fumo - 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.*