

Menù degustazione

€90 per persona, acqua e caffè inclusi

€120 per persona, vini in abbinamento inclusi

Uovo BIO

Asparagi verdi – salsa olandese – tartufo nero

Prime Note “Delle Venezie”, Venica&Venica

La Fassona, il wagyu e la prussiana

Topinambur – alici Cantabrico

Merlot, Venica&Venica

Spaghettoni quadrati “De Cecco”

Aglione – olio – peperoncino – polpo

“Pètris” Malvasia, Venica&Venica

Rana pescatrice

Asparagi bianchi – caviale “Calvisius Traditional”–

“L’Adelchi” Ribolla Gialla, Venica&Venica

Manzo irlandese

Patate – lardo di Colonnata – spinaci

Cabernet Franc, Venica&Venica

Crema al mascarpone e fava Tonka

con sorbetto al cioccolato salato

“Toblar” Verduzzo, Venica&Venica

Il menù degustazione si intende per l'intero tavolo

Disponibile a pranzo fino alle 14.00 – a cena fino alle 22.15