

TASTING MENÙ "HABITAT LACUSTRE" Euro 135
Wine tasting 56 Euro - Juice Pairing 53 Euro

LAKE BITES

- LUMACHE DI FIUME E AGLIO ORSINO
- LUCCIO, SENAPE SELVATICA E FIORE DI MAGNOLIA PRESERVATI
- CURADURA DI SILURO, CIPOLLE COTTE SOTTO LA CENERE E CRESCIONE
- BRODO DI LATTUME, GERMOGLI DI EQUISETO E VEGETALI SELVATICI
- ANATRA DI FIUME: SPIEDINO DI PETTO COTTO AL FLAMBADOU E SAMARE DI OLMO, SANDWICH DI PELLE CROCCANTE E ZAMPE COTTE NEL VINO DI KOJI
- TACO DI PATATE FERMENTATE, ANGUILLA E NASTURTIUM
- RADICE DI LOTO DEL LAGO DI VARESE, TE DI FUNGHI FERMENTATI E CENTOCCHIO

MAIN COURSES

- SASHIMI DI PANCIA DI CINGHIALE E "LIMONE" DI MELA COTOGNA
- BOTTATRICE LARDELLATA, GERMOGLI DI EQUISETO E KOSHO OLIVELLO SPINOSO
- VEGETALI ACQUATICI COTTI SU BRACE, SALSA DI GAMBERI DI FIUME E GRASSO DI FENALAR
- PESCE GATTO BBQ, ZIZZANIA PALUSTRE E ORECCHIE DI GIUDA
- FIORI DI OLMARIA, AMAZAKE E RIBES NERO

- *caffè o infusi di erbe e fiori selvatici con piccola pasticceria*