

TASTING MENÙ "NATIVE" Euro 125
Wine tasting 50 Euro - Juice pairing 45 Euro

- TOPINAMBUR CARAMELLATO, FARRO E CAMOMILLA
- MUCCA DA LATTE E PRUGNE FERMENTATE E SHISO ROSSO
- "TRUFFLE FRENCH TOAST": CIPOLLE CARAMELLATE, FORMAGGIO AL FIENO E TARTUFO NERO
- SEDANO RAPA COTTO NEL CARBONE, PINO E SEMUDA
- "MUSHROOM STEAK"
- ANIMELLA COTTA SU LEGNO DI LARICE E SALSA DI MISO D'ORZO
- CERVO, SALSA DEL SUO SANGUE E ROSE
- CAGLIO DI LATTE CRUDO LEGGERMENTE AFFUMICATO, FIORI DI MONARDA E RABBARBARO
- *caffè o infusi di erbe e fiori selvatici con piccola pasticceria*

Radici

