Mediterraneo

165 € pp

Almeno due persone

“ Una vita è troppo poco. Una vita sola non mi basta.
Se conti bene non sono neanche tanti giorni... ”

Benvenuto della Cucina

Cappuccio e brioche

Grattachecca al bergamotto

Peperone crusco, baccalà, pomodoro semisecco e prezzemolo

Antipasti

Il mare

Topinambur, seppia allieva, limone salato e sabbia nera

La laguna

Anguilla, cardo e mela cotogna

Primo Piatto

Val di Funes

Raviolo di pecora Brillenschaf, consommé di cavolo nero e maggiorana

Secondo Piatto

Le Alpi

Piccione in tre servizi:
filettino marinato al verjus
petto arrostito, jus al melograno e timo
coscia alla milanese

Pre-Dessert

Kefir agli agrumi

Dessert

Soufflé al passion fruit

Dolcezze Finali

ABBINAMENTO VINI PROPOSTO DAL NOSTRO SOMMELIER

3 calici 90 €

Un percorso essenziale · 125 € pp

Una versione più raccolta di *Mediterraneo*, che ne conserva intatta la ricchezza.
Il “benvenuto della cucina” apre la degustazione, che prosegue con due portate a scelta per ospite e si conclude con pre-dessert, dessert e dolcezze finali.

Lo stesso percorso è richiesto per tutti i commensali del tavolo.
L’esperienza può essere arricchita con portate aggiuntive, al costo di 40 € ciascuna.

Coperto: 10 € a persona · Bevande escluse
Il coperto comprende pane e relativo servizio, olio extravergine d’oliva, burro salato e un calice di benvenuto.