Origini

165 € pp

Almeno due persone

“ L’uomo mortale non ha che questo d’immortale:
il ricordo che porta e il ricordo che lascia. ”

Benvenuto della Cucina

Burger di Brillenschaf e le sue salse

Scarola liquida, Rosso di Mazara e provola

Tartelette di lumaca, scalogno e foglia di fico

Antipasti

Il fiume

Hucho hucho, le sue uova, caviale beluga,
burro bianco al pino mugo e crescioni

La valle

Animella arrostita, shiitake, crema di sedano rapa
e olio alla curcuma fresca

Primo Piatto

L’alpeggio

Riso, fieno estivo, coregone e burro nocciola

Secondo Piatto

Il bosco

Cervo, radice di prezzemolo affumicata, segale e abete

Pre-Dessert

Kombucha ai frutti rossi

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 *Origini*, 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.