

*“Dicono c'è un tempo per
seminare
e uno più lungo per aspettare
io dico che c'era
un tempo sognato
che bisognava sognare...”*

I.Fossati

La Carta

Antipasti

Lingua, zucca, mostarda e champignon al forno

12,00€

Broccolo romano, curry, cavolfiore e vinaigrette all'uva e rosmarino

10,00€

Anguilla, caprino, biette grigliate e lamponi

12,00€

Scampi, carciofi, cremoso d'uovo e doppio brodo di gallina alla liquirizia

12,00€

Primi Piatti

Bottoni di cipolla di tropea all'anice e grana, gambero rosso, “broetò” di verze e zafferano

13,00€

Risotto al ginepro, Monte Veronese, pioppini, pistacchio e lamponi
(Minimo per due persone)

13,00€

Plin ripieno di capra, bieta acidula e melette

13,00€

Rigatoni*, corallo di capasanta, kefir-lime, levistico e chips di castagna

13,00€

** Pastificio Benedetto Cavalieri*

Secondi Piatti

Agnello, zucca bruciata, chiodini, nocciole, melograno e spinaci

22,00€

Fagiano, zucca e crumble di olive

20,00€

Coda di rospo, rapa rossa e carciofi

22,00€

Rombo, “broccolo gratinato”, salsa di pane e puntarelle

22,00€

Scorfano all'acqua pazza autunnale

22,00€

Coperto 3,50€

Acqua 2,00€

Caffè 1,50€

Verbo

Menù a degustazione da servirsi esclusivamente per tutto il tavolo.

(due snacks più quattro piatti)

Terrina di maiale panata ai due sesami, sedano rapa, mela e latticello

Linguine, fegatini, spuma di patate, caramello di birra e polveri

Fagiano, zucca e crumble di olive

Pre-Dessert

Tiramisù

38€ a persona, bevande escluse.

Abbinamento Vini (4 Calici)

15,00€

Verso

Menù a degustazione da servirsi esclusivamente per tutto il tavolo.

(tre snacks più 5 piatti)

Anguilla, caprino, biette grigliate e lamponi

Rigatoni, corallo di capasanta, kefir-lime, levistico e chips di castagna

Risotto al ginepro, Monte Veronese, pioppini, pistacchio e lamponi

Agnello, zucca bruciata, chiodini, nocciole, melograno e spinaci

Pre-Dessert

Banana, dulce de leche e mandorle

45€ a persona, bevande escluse.

Abbinamento Vini (5 Calici)

25,00€

Visione

Menù a degustazione da servirsi esclusivamente per tutto il tavolo.

(tre snacks più 7 piatti)

Percorso a mano libera,
per una visione a 360° gradi
della nostra cucina

60€ a persona, bevande escluse.

Abbinamento Vini (7 Calici)

35,00€

Elenco ingredienti contenenti Allergeni

(allegato II del regolamento Ue n°1169/ 2011)

Arachidi e derivati

Sedano e derivati

Sesamo e derivati

Soia e derivati

Senape

Lupini

Latte e lattosio

Anidride solforosa

Frutta a guscio

Molluschi

Uova- Albume- Tuorlo

Pesce

Crostacei

Glutine