

Menù



Menù Degustazione

A mano libera

Lasciatevi sorprendere dal nostro Chef attraverso percorsi unici, pensati per far vivere esperienze inaspettate.

“La nostra cucina è fatta di sapori autentici e rispetto per la materia prima. Lavoriamo con tecnica e attenzione, valorizzando ingredienti locali con abbinamenti che ne esaltano il gusto senza stravolgerlo. Cucina è memoria e territorio,
un equilibrio fra storia e creatività dell'oggi”.
Chef Ariele Corti

Menù 8 portate 90

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 40



Menù 5 portate 65

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 30



I percorsi di degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

Un profumo, come un sapore,

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento,
atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.