

Menù



Menù Degustazione

A mano libera

Lasciati 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,

Menù Degustazione

Il vegetale

Non possiamo trascurare che nella tradizione gastronomica
briantea, gli ingredienti di origine vegetale hanno sempre
occupato un ruolo di rilievo.

Fedeli alla filosofia di un'alimentazione sana, armoniosa e
consapevole, a voi la nostra proposta di ispirazione vegetale,
espressione di una tradizione culinaria
ricca di equilibrio e sobrietà.

Menù 5 portate 65

Tartare di barbabietola

Risotto di zucca affumicata, mandorle e radici

Pasta e ceci

Cavolfiore affumicato con crema di cannellini e prezzemolo

Dolce

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

I percorsi di degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

è un ricordo.

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.