

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,

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

Sfoglia con carciofi e salsa al Quartirolo

Spaghetti al vino rosso, barbabietola,
yogurt e noci

Risotto affumicato, ribes nero
e aria di mandorle

Sedano rapa all'arancia e pak-choi

Dolce

Selezione di vini al calice in abbinamento
suggerita dal nostro sommelier

30

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.