

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

Agretti, mandorla e limone

Spaghetti al farro, asparagi
lievito e uova

Risotto al carciofo
liquirizia e caprino

Porro alla cenere, zabaione, grana
e olio al crescione

Dolce dello Chef

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.