

m e n u

INTRODUZIONE

	euro
Animelle con chimichurri, cicoria e chips di amaranto	14
Tataki di Sorana, polenta soffiata e tartufo km0	14
Uramaki, tartare di ricciola e tobikko	14
Flan di carote, carota glassata e spalmabile di kefir	12

CAPITOLO I

Fiore di castagne e zucca	14
Scarpetta di pesce	21
Babà, tartare di datterini, salsa Mornay e Patanegra	14
Gnocchi ripieni di ragout d'oca e cavolfiore	14

CAPITOLO II

Nido d'uovo, tartufo bianco, foglia d'oro	45
Nido d'uovo con tartufo nero km0	16
Controfiletto di vitello, sesamo, cavoletti di Bruxelles al chilli garlic e levistico	23
Sgombro in carpione, porro, vaniglia e puntarelle	19
Piccione, lollipop e crauti fatti in casa	20

FINALE

	euro
Mela stregata	10
Dessert noisette	9
Tiramisù	10

Pane di Lago e di nostra produzione	2
Coperto, acqua naturale e gassata microfiltrata inclusi	

MENU DEGUSTAZIONE

Menu con 6 portate	55
Abbinamento vini	20

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

