

THE  
**ENCOUNTER**

È LA SCOPERTA DELL'ORA ETICA IN CUCINA;  
UN NUOVO TEMPO LENTO E CORTO  
DA MISURARE CON I SENSI.

UN INCONTRO CON DIVERSE SOLUZIONI CULINARIE,  
SCANDITE DAL BATTITO DELL'OROLOGIO  
E DAL RITMO DELLA NATURA.



*THE DISCOVERY OF ETHICAL TIME IN THE KITCHEN,  
A NEW SLOW AND SHORT TIME  
TO BE MEASURED WITH THE SENSES.*

*AN ENCOUNTER WITH DIFFERENT CULINARY SOLUTIONS,  
MARKED BY THE BEAT OF THE CLOCK  
AND THE RHYTHM OF NATURE.*

SI PREGA DI NOTARE CHE QUESTO È UN MENU INDICATIVO  
E POTREBBE PERTANTO ESSERE SOGGETTO A MODIFICHE.  
*PLEASE NOTE THAT THIS IS A SAMPLE MENU AND MAY BE SUBJECT TO CHANGE.*

**KNOWING**  
**MENU DEGUSTAZIONE DA 7 PORTATE**  
*7-course Tasting Menu*  
**185,00**

INSALATA DI PRIMAVERA CON KOMBUCHA DI VERBENA  
*Spring salad with vervain kombucha*

TARTARE DI SALMERINO MARINATO  
CON SALSA DI CAVOLO CAPPuccio  
*Marinated char fish with cabbage sauce*

SPAGHETTO ALLA TROTA,  
ZAFFERANO E CAVIALE AFFUMICATO  
*Spaghetti with trout, saffron and smoked caviar*

ANGUILLA E KIWI FERMENTATO  
*Eel with fermented kiwi*

CERVO, ASPARAGI E AGLIO ORSINO  
*Deer, asparagus and wild garlic*

GELATO ALLO YOGHURT  
CON MERINGA BRUCIATA E CAROTE VIOLA  
*Yoghurt ice-cream with meringue and purple carrot*

BISCOTTO GELATO AL CIOCCOLATO  
CON CREMA DI ASPERULA  
*Chocolate ice-cream biscuit with woodruff cream*

**ABBINAMENTO VINI**  
*Wine Pairing*  
**80,00**

**SAVORING**  
**MENU DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE**

*5-course Tasting Menu*

**155,00**

CAGLIATA CON CARPACCIO VEGETALE,  
PERLE DI YOGHURT, RUCOLA E ALGA

*Milk curd with veggie carpaccio,  
yoghurt pearl, rocket salad and seaweed*

RISOTTO CON ERBE SPONTANEE,  
FIORI DI CAMPO E KEFIR

*Risotto with wild herbs, flowers and kefir*

TORTELLO DI PATATE E ABETE  
CON FONDO DI SELVAGGINA

*Tortello stuffed with potato and fir with game sauce*

SALMERINO, PISELLI E SAMBUCO

*Char fish, peas and elderflower*

MOUSSE DI FIORI DI CASTAGNO,  
GELATO ALLA MENTA E CRUMBLE AL CIOCCOLATO

*Chestnut's flower mousse, mint ice-cream  
and chocolate crumble*

**ABBINAMENTO VINI**

*Wine Pairing*

**70,00**

**À LA CARTE**

È POSSIBILE ORDINARE À LA CARTE,  
SELEZIONANDO LE PORTATE DESIDERATE  
DAI MENU DEGUSTAZIONE.

*IT IS POSSIBLE TO ORDER À LA CARTE,  
CHOOSING FROM THE DISHES OF THE TASTING MENU.*



**DUE PORTATE**

*Two Courses*

**90,00**

**TRE PORTATE**

*Three Courses*

**120,00**

**QUATTRO PORTATE**

*Four Courses*

**150,00**