

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 PROPOSTE GASTRONOMICHE,
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 offerings,
marked by the beat of the clock
and the rhythm of nature.*



MENU

AWAKENING

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE
5-course tasting menu
155 euro

CAGLIATA DI LATTE VACCINO, CARPACCIO DI VARZESE
E CAVIALE DI STORIONE
*Milk curd, varzese beef carpaccio
and sturgeon caviar*

PLIN DI STRACHITUNT,
ZAFFERANO E LIEVITO
*Plin pasta stuffed with strachitunt cheese,
saffron and yeast*

RISOTTO CASTAGNE E TARTUFO
Risotto, chestnuts and truffle

TROTA, LA SUA PELLE CROCCANTE,
RAPA BIANCA E CAVOLO RICCIO
*Trout, its crunchy skin,
white turnip and kale chips*

DOLCE D'AUTUNNO: MILLEFOGLIE E FIORI,
GELATO AL TAGETE
*The autumn: 'yarrow and flowers',
marigold ice cream*

ABBINAMENTO VINI
Wine Pairing
70 euro

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO
The tasting menus are intended for the entire table



MENU

KNOWING

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE
7-course tasting menu
185 euro

PROSCIUTTO E MELONE?
ZUCCA E CARPACCIO DI BARBABIETOLA
'Prosciutto e melone?' Pumpkin and beet carpaccio

TOAST DI ANIMELLE E SALSA BERNESE
Sweetbreads toast and béarnaise sauce

RAVIOLO DI CODA DI BUE, BRODO DI SEDANO RAPA
E OLIO AL PREZZEMOLO
*Raviolo filled with oxtail, celeriac broth
and parsley oil*

LUCIOPERCA, CONSOMMÉ DI ZAFFERANO
E INSALATA DI CAVOLI INVERNALI CROCCANTI
*Zander in a saffron broth
and crunchy winter cabbage salad*

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO AL PINO,
SPIEDINO DI TOPINAMBUR AL BBQ
E INFUSO DI TOPINAMBUR E TIMO
*Beef marinated in pine, BBQ Jerusalem artichoke
and its infusion with thyme*

SGROPPINO DI KOMBUCHA
Kombucha 'sgroppino'

CACHI, CAROTE, CAMPARI E YOGURT
Persimmons, carrots, Campari and yoghurt

ABBINAMENTO VINI
Wine Pairing
90 euro

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO
The tasting menus are intended for the entire table



À LA CARTE

È POSSIBILE ORDINARE À LA CARTE,
SCEGLIENDO DAI MENU DEGUSTAZIONE

*It is possible to order à la carte
from the tasting menus*



TRE PORTATE
Three Courses
130 euro



QUATTRO PORTATE
Four Courses
150 euro