

MENU

VEGETALI MON AMOUR

VEGETARIANO 5 PORTATE

5-course vegetarian menu 🌿

155 euro

INSALATA DI ASPARAGI COTTI E CRUDI

Cooked and raw asparagus salad ^[7]

PLIN DI STRACHITUNT, ZAFFERANO E LIEVITO

Plin pasta stuffed with strachitunt cheese, saffron and yeast ^[1,3,7]

RISOTTO CON ERBE SPONTANEE,
FIORI DI CAMPO E KEFIR

Risotto with wild herbs, flower and kefir ^[7]

‘CERVO NON CERVO’: BARBABIETOLA
CON SALSA DI RIBES, SOIA E CARDONCELLI

*Beetroot with currant sauce,
soy and ‘Cardoncelli’ mushrooms* ^[6]

‘MINISTRONE’ DI FIORI, FRUTTA E LEGUMI

Fresh fruit ‘minestrone’ with wildflowers and legumes ^[13]

ABBINAMENTO VINI

Wine Pairing

70 euro




MICHELIN
2024


SUSTAINABLE
GASTRONOMY

HORTO