

Un, due, tre... 4

Pesca Melba

tuorlo d'uovo Parisi, crescioni di sorgente, mirtilli e

parmigiano reggiano

“Parisi's egg” yolk, watercress spring, blueberries and

parmigiano reggiano

Il Lago

ravioli alle Sarde di Monteisola, latte di capra e carciofi

ravioli Sarde Monteisola, goat milk and artichokes

Il fiume dall'autunno all'inverno

trota marmorata, zucca, castagne, nocciola e passion fruit

marble trout, pumpkin, chestnut, hazelnut and passion fruit

Cheese cake

kefir, pere, camomilla, noci, miele e polline

kefir, pears, chamomile tea with honey and pollen

70,00 €

Wine pairing: 40,00 €

Dalle 19,00 alle 20,00

Tiramisù

polpo, spinacio e caffè

octopus, spinach and coffee

Terra

spaghetti Matt Felicetti, barbabietola, rafano e speck

durum wheat's spaghetti, beetroot, horseradish and bacon

Alpago

pancia d'agnello, animella, erbe amare, pinoli e sedano rapa

flank, sweetbread, bitter herbs, pine nuts and celeriac

Freddo glaciale

litchi, yogurt, cioccolato bianco, frutto della passione,

menta e pepe verde

lychee, yogurt, white chocolate, passion fruit,

mint and green pepper

70,00 €

Wine pairing: 40,00 €

Le scelte:

If you choose:

1 piatto - 1 dish: 40,00 €

2 piatti - 2 dishes: 60,00 €

3 piatti - 3 dishes: 85,00 €



Cinque, sei... 7

White Cristal

capasanta, cavolfiore, agrumi, ginepro e tartufo nero
scallop, cauliflower, citrus, juniper and black truffle

Magic Mushroom

cipolla rossa, funghi, brit e malto
red onion, mushrooms, brit and malt

Krapfen

cime di rapa, speck e pasta fermentata
turnip greens, bacon and fermented dough

Acidità

orzo perlato, pere, levistico e bitter
pearl barley, pears, lovage and bitters

Corteccia

patata americana, soaso e panure
sweet potato, Brill and aromatic breadcrumbs

Piccione

mela cotogna, cavolo cappuccio, cacao e Madeira
quince, cabbage, cocoa and Madeira

Mousse

pistacchio, arachidi, banana e oro
pistachios, peanuts, banana and gold powder

110,00 €

Wine pairing: 45,00 €

Le scelte:

If you choose:

1 piatto - 1 dish: 40,00 €

2 piatti - 2 dishes: 60,00 €

3 piatti - 3 dishes: 85,00 €



Otto... 9

Tiramisù

polpo, spinacio e caffè
octopus, spinach and coffee

Letargo

lumache, melanzana, parmigiano e trifoglio
snails, aubergine, parmesan cheese and Clover

Gocce

foie gras, noci e pepe
foie gras, nuts and pepper

Terra

spaghetti Matt, barbabietola, rafano e speck
Matt spaghetti, beetroot, horseradish and bacon

Sfumature rosa

riso Acquerello, scampi, lampone ed acetosella
watercolor rice, scampi, raspberry and sorrel

Fantastici tre

merluzzo, cipolle e caviale
cod, onions and caviar

Alpago

pancia, animella, erbe amare, pinoli e sedano rapa
belly, sweetbread, bitter herbs, pine nuts and celeriac

Freddo glaciale

litchi, yogurt, cioccolato bianco, passion fruit,
menta e pepe verde
lychee, yogurt, white chocolate, passion fruit,
mint and green pepper

150,00 €

Wine pairing: 60,00 €