



Un Sacco innovativo:

i piatti avanti...

Trota

ceviche di trota, aji amarillo, mango, lime

Rape

*hummus di rapa rossa e ceci, cime di rapa saltate,
sedano rapa in doppia consistenza, dressing alla soia e sesamo nero*

Pernice

*pernice rossa, leggera salsa di mandarino e liquore d'erbe,
torrone morbido alle mandorle amare,
lardo speziato, fumo d'alloro*

Spaghetto al pomodoro

*infuso di pomodori e prugna, marmellata di San Marzano,
polvere di pomodoro confit*

Gambero viola e calamaro

salsa al corallo di gambero, leggera aioli, lattuga di mare

Lepre

*tartare di filettino affumicato, controfiletto glassato all'aglio nero,
chutney di fichi d'India e zucca*

Fico

*mousse cremosa ai fichi neri, sorbetto alla saba,
crumble alla polvere d'arabica*

Euro 150,00

Percorso vini

3 calici euro 50,00

5 calici euro 70,00