



Un Sacco innovativo:

i piatti avanti...

Storione

pesca, marshmallow alla soia, wasabi

Terra madre

vegetali dal sottosuolo, seedlip, erbe vive

La cicala e la lumaca

canocchia, il suo brodo, mandarino, lumache di Briona

Il riso in risaia

Carnaroli, sakè, miso, salsa all'alga spirula

Carpa

tapulone nel raviolo orientale, salsa vivace all'Alchermes

Pernice

il petto e la coscia alla brace, paté, prugna e prugnolo

Patate al fuoco

prezzemolo, rosmarino, arachidi, carbone

Euro 180,00

Percorso vini

3 calici euro 50,00

5 calici euro 80,00