

Swip



Baguette al lievito madre | ciabatta alle erbe di Provenza | grissini al mais

•
Burro del contadino alle erbe



Mousse di pomodoro | Burrata | basilico

•
Profiteroles | polpo | panna agra | olive taggiasche

•
Cannolo | tartare di manzo | maionese alle acciughe del Cantabrico



Essenza di cervo | tartare di finferli | gel di mirtilli



Paglia e fieno mare e monti | scampi | funghi



Tortellini di maialino da latte | chutney di pere | crumble di CaRuBlù



Sorbetto alla pesca bianca | gin | lavanda



Mosaico di salmerino e trota salmonata | olio all'aneto | beurre blanc al prosecco | cavolfiore viola



Wagyu Roastbeef | broccoli selvatici | cipollotto | jus ai porcini



Yuzu | lamponi | yoghurt



Pralina

•
Tartelletta

•
Macaron



wine&dine

Sup



Baguette al lievito madre | ciabatta alle erbe di Provenza | grissini al mais

•
Burro del contadino alle erbe



Mousse di pomodoro | Burrata | basilico

•
Profiteroles | polpo | panna agra | olive taggiasche

•
Cannolo | tartare di manzo | maionese alle acciughe del Cantabrico



Essenza di cervo | tartare di finferli | gel di mirtilli



Paglia e fieno mare e monti | scampi | funghi



Tortellini di maialino da latte | chutney di pere | crumble di CaRuBlù



Sorbetto alla pesca bianca | gin | lavanda



Mosaico di salmerino e trota salmonata | olio all' aneto | beurre blanc al prosecco | cavolfiore viola



Wagyu Roastbeef | broccoli selvatici | cipollotto | jus ai porcini



Yuzu | lamponi | yoghurt



Pralina

•
Tartelletta

•
Macaron

€ 130

€ 160 con accompagnamento vini

wine&dine

