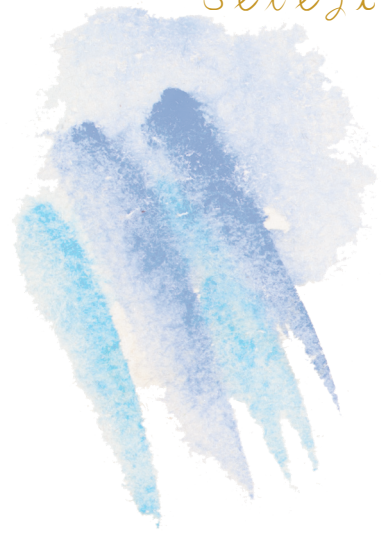


Casual experience

Selezione di cinque portate alla cieca



160 euro a persona

Degustazione vini 120 euro a persona

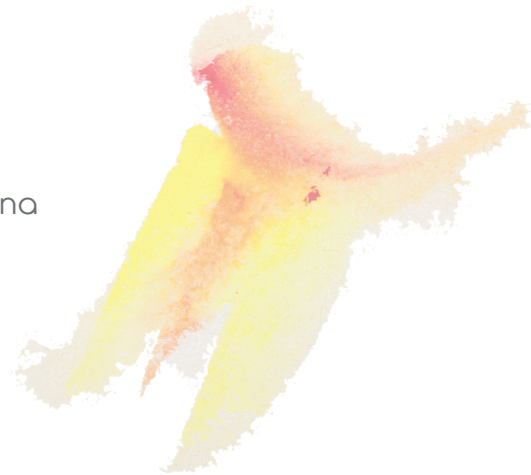
I piatti dei menu degustazione possono essere serviti á la Carte

2 piatti 110 euro

3 piatti 140 euro

E' disponibile su richiesta una selezione di dessert e di formaggi al carrello

Coperto 5 euro a persona



Chef Marco Galtarossa

Metamorfosi di Primavera

Amuse bouche

Tuberi e radici, levistico e macis

Zucca moscata, olivello spinoso e zuppa d'astice

Capesante arrostita, fava di cacao e licheni

Daino marinato, rosa e rose

Risotto al latte di baccalà, cavolfiore e liquirizia

Ravioli di montone, scarola dei colli e caviale

"Cren-caramel" di carciofo

Rana pescatrice alle spezie, kiwi e brassicacee

Maiale nero della val d'Itria e limoni

Yogurt di capra Orobica e agrumi dal mondo

190 euro a persona

Degustazione vini 150 euro a persona



Chef Marco Galtarossa

Casual experience

Blind five courses selection

160€ per person

Wine pairing 120€ per person

All the dishes of the tasting menus are also available á la Carte

2 dishes 110 euro

3 dishes 140 euro

A selection of desserts and cheeses is available at request

Service 5 euro per person

Chef Marco Galtarossa

Springtime metamorphosis

Amuse bouche

Tubers and roots, lovage and Mace spice

Muscat pumpkin, sea buckthorn and lobster soup

Roasted scallops, cocoa beans and lichens

Marinated fallow deer, rose and roses

Risotto with salted cod milk, couliflower and licorice

Mutton ravioli, locale scarole and caviar

Artichocke's "Cren Caramel"

Spicy monk-fish, kiwi and brassicacees

Val d'Itria's black pig and lemons

Orobica goat milk yoghurt and worldwide citrus

190 euro per person

Wine tasting 150 euro per person

Chef Marco Galtarossa