

Percorsi degustazione

Fiori d'Autunno

Bufala croccante su crema di parmigiano Vacche Rosse e gel di zucca fermentata

Gnocchi alla romana blu di bufala emulsione di melograno e radicchio

Polpette di zucca e porro su crema di formaggio di malga, porro bruciato e gel di carote, Zenzero e miele

Soffice al tè verde, passion fruit e wasabi

49

Wine Pairing 23 (3 calici)

Per chi crede nel cuore pulsante della Natura, quella Natura verdeggiante che da sé genera vita, la Natura dalle sfumature tenui e dai colori accesi. La mano dell'uomo sceglie il meglio e lo insaporisce con la sua maestria dando un gusto nuovo.

Profumo fumante tra le fronde

Bufala croccante su crema di parmigiano Vacche Rosse e gel di zucca fermentata

Carpaccio di manzo, spuma di parmigiano, nocciola, miele, castagne e datteri

Fettuccine con castagne, funghi, Aglio nero e croccante d'oca

Sella di coniglio farcita con gamberoni e speck, salvia, lingua di gatto alle olive e aria di Liquirizia

DolceLuna: Spagna rum e gianduia

67

Wine Pairing 31 (4 calici)

Per chi si innamora dello scoppiettio del fuoco, del muschio umido e morbido, dell'intensità dei sapori, del profumo deciso ed avvolgente...sulla pelle il brivido della carezza di un vento autunnale, al palato la rotondità dell'umami

Increspature ambrate

Bufala croccante su crema di parmigiano Vacche Rosse e gel di zucca fermentata

Baccalà pastellato croccante, cavolo viola e yogurt aromatizzato all'erba cipollina

Linguine di Kamut Felicetti, spuma di burro alle Alici del Cantabrico, coriandolo cavolfiore e riso bruciato

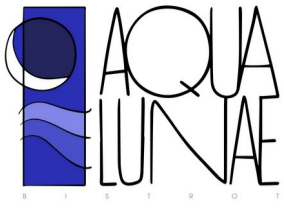
Ricciola affumicata paglia&fieno, avocado, yogurt, Curcuma e porro glassato

Soffice al cioccolato bianco con cuore agli agrumi

69

Wine Pairing 31 (4 calici)

Per chi incontra la serenità di fronte alla distesa azzurra del mare che si tinge di oro al tramonto, con le reti dei pescherecci cariche di pesce azzurro ed argento tra le conchiglie e la sabbia bagnata. Il piatto diviene tavolozza carica di quei colori e del sapore del mare.



Taste menù

Autumn Flowers

(Vegetarian)

Crunchy buffalo mozzarella on Vacche Rosse "parmesan" cream and fermented pumpkin gel

Gnocchi alla romana blu di bufala emulsion of pomegranate and radicchio

Pumpkin and leek meatballs on alpine cheese cream, burnt leek and carrot, Ginger and honey gel

Soft with green tea, passion fruit and wasabi

49

Wine Pairing 23 (3 glasses)

For those who believe in the beating heart of Nature, that Nature green that by itself generates life and enough to live. The man's hand chooses the better and flavors it with his skill giving a new taste.

In the wood

(Meat)

Crunchy buffalo mozzarella on Vacche Rosse "parmesan" cream and fermented pumpkin gel

Beef carpaccio, Parmesan mousse, hazelnut, honey, chestnuts and dates

Fettuccine with chestnuts, black garlic mushrooms and crispy goose

Saddle of rabbit stuffed with prawns and speck, sage, cat's tongue with olives and licorice air

Dolce Luna: Spain rum and gianduia

67

Wine Pairing 31 (4 glasses)

For those who fall in love with the crackle of the fire, the moist and soft musk, the intensity of the flavors, the strong and enveloping scent ... the warmth of the past season on the skin, the roundness of autumn umami on the palate

On the sea

(Fish)

Crunchy buffalo mozzarella on Vacche Rosse "parmesan" cream and fermented pumpkin gel

Crispy battered cod, purple cabbage and aromatic yogurt with chives

Kamut Felicetti linguine, butter mousse with Cantabrian Anchovies, coriander, cauliflower and burnt rice

Smoked yellowtail straw&hay, avocado, turmeric yogurt and glazed leek

Soft white chocolate with citrus heart

69

Wine Pairing 31 (4 glasses)

For those who find serenity in front of the blue expanse of the sea that turns gold at sunset, with the fishing nets full of blue and silver fish among the shells and wet sand. The dish becomes a palette full of those colors and the flavor of the sea