



In cucina

Simone P.
Aliaksandr H.
Federico L.
Lorenzo B.
Filippo B.
Filippo D.
Paula F.
Kalash C.

In sala

Thomas P.
Giosuè F.
Francesca D.
Sofia D.N.

Chef

Marco Verginer

Maître e Sommelier

Michaela Mair

MICHELIN



MENU VEGETARIANO

€ 155,00 | 5 PORTATE

AMUSE BOUCHE

Tuorlo d'uovo biologico | Spuma di patate | Parmigiano Reggiano | Tartufo nero pregiato
Cracker di grano | Cetrioli | Panna agra | Erbette
Tartelletta | Rapa rossa | Formaggio del "Genussbunker" | Pera
Pan brioche | Porcini | Maggiorana

PANE & BURRO

Crema di carota | Semi di sesamo
Burro del contadino "Chi prá" | Latticello | Erba cipollina
Pane al farro con semi di lino e girasole
Airbaguette all'aneto e segale
Grissini

CAROTA

Carote confit | Tartare di carote
Caviale vegetale Tonburi | Olio al cerfoglio

TORTELLI

Ricotta di bufala | Fondo vegetale | Datterini
Basilico | Olio EVO | Peperoncino

SEDANO RAPA & PORCINO

Sedano rapa alla parigina | Salsa di sedano rapa | Sedano rapa confit
Sedano rapa caramellato | Porcini | Olio di lino

LATTUGA

Lattuga alla brace | Pesto di pinoli e limone candito
Schiuma alla senape integrale

RAPA ROSSA & LAMPONI

Cremoso alla nocciola | Fondo di rapa rossa e lemongrass
Sorbetto al lampone | Mousse al lampone | Crème fraîche

PETIT FOURS

WINE EXPERIENCE | € 129,00

WINE EXPERIENCE ANALCOLICA | € 80,00