

menù degustazione

SERENDIPITY 8

Lumachificio aureo

*lumache, sambuco,
erbe spontanee, carletti*

Trasparenze di primavera

*daikon, papaya verde,
noci di macadamia, sudachi*

Sardine di Montisola

*polenta, formaggio Fatuli,
cipolla rossa di Breme*

Ravioli

*miso di fagiolo gialèt,
fave, cicoria, zafferano*

Grano antico

*monococco, tartare di mare,
mellarosa, mozzarella di bufala*

Broccato di Cernia

cocco, curry verde

Cavallo maturato 100 giorni

*cipollotti, mole, sommacco,
nuvola di pane*

Colomba

*sablé di nuka, mandorla,
canditi di pompia,
zuccherini di Santa Lucia*

180

Abbinamento 8 vini 100

Abbinamento 8 vini superiori 160

Abbinamento 5 vini "Le Eccellenze" 500

La degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

menù degustazione

SERENDIPITY 6

Trasparenze di primavera

*daikon, papaya verde,
noci di macadamia, sudachi*

Storione Asetra Royal

*crema d'aglio gentile,
erba pesce, caviale*

Lasagna verde

*ragù di capretto,
carciofo violetto di Sant'Erasmus,
pastinaca, liquirizia*

Toast di triglia

*salsa di mandorle,
miso di peperoni*

Faraona tandoori

*ventresca di ricciola,
asparagi*

Torta di rose

*crema inglese, gelato al sambuco,
marmellata di rose
dell'isola di San Lazzaro degli Armeni*

150

Abbinamento 6 vini 75

Abbinamento 6 vini superiori 120

La degustazione si intende uguale per tutto il tavolo