

Diviana [senza parti dolorosi]

*Germinazione
Zolla di terra
Acquerello dei campi
Biscotto ai semi e topinambur
Never mora...never mora...never mora*

Estemporaneo

Arrosto crudo di starna e patate immaginarie 28

Acqua di topinambur | lumache | nervetti di cervo | erbe di bosco | tartufo estivo 26

Tagliolino in brodo tiepido di terra di funghi | fagiano crudo e cotto | cipollotto e olio al fico 28

Ravioli di quinto quarto di cacciagione | ibisco | bietole e lieviti 26

"SANT'APOLLINARE" [Colombaccio in nuovo gesto] 26

Quaglia alla povera 36

Daino in carpione di aglio nero | cardoncelli e pain d'épice 36

Sambuco, albicocche e cedrina

Miele di tiglio | aceto | olio d'oliva e rosmarino bruciato 22

*Pera, ricotta e sale di Maldon
Cioccolato affumicato al legno d'ulivo e rosmarino
Pesca, fiordilatte, cioccolato bianco
Ciliegia di Vignola e foie gras
Tartelletta fragole e Robiola di Roccaverano*

Il menù completo, senza variazioni € 135

Un vino per ogni piatto € 80

Un nettare per ogni piatto € 120