

Velivolo

[il nostro sogno lento: più lento che leggere fumo dall'incensiere in aria senza vento]

Germinazione

Zolla di terra

Galla di erbe

Dal ramo

Never mora...never mora...never mora

Scampo alla coque | rosa di Gorizia | argilla | aceto di lamponi 38

Quaglia tonnata 28

Ricci di mare | cetriolo | emulsione di brodo di alghe e burro alla santoreggia 30

Calamaro in interezza su padella di ferro | umore dei suoi occhi 28

Tortello croccante di stracciatella | sogliola ai carboni | clorofilla 26

Risotto ai ranocchi di fosso e cedrina 32

"Tagliatella in periodo blu" [Concentrato di cinghiale | burro lavanda | elicriso] 28

"Rossomare" 30

Cervello | garmugia in scapece | acqua di vegetazione di insalata | Parmigiano Reggiano 26

Carciofo alla vignaiola | fegato | colatura di alici di Cetara e olio nero 26

Profonda Toscana [Mammella | lumache | infuso di diaframma di manzo | fagioli] 24

Alzavola | burro | campari | vongole crude e foglia amara 36

Lento bollito di agnello | panna montata | pecorino | erbe dei campi e polline 34

Anguilla | brodo di fagioli e cotiche | alice affumicata e cristalli di aceto 40

Capriolo | carpione e caffè 36

"Saffo" [Latte | fiori | capperi] 20

Carbone e zabaione 20

Millefoglie | aceto di acetosella 22

Madeleine con cime di rapa, cioccolato bianco e wasabi

Biscotto alla carota e fiori di rosmarino

Tartelletta, crema alla camomilla e favo d'ape

Cannolo, basilico e calendula

Alpen Liebe

Il menù completo € 210 abbinamento vini € 150
12 portate € 145 abbinamento vini € 125
7 portate € 110 abbinamento vini € 100

I menù degustazione sono intesi per l'intero tavolo
I piatti possono essere scelti anche singolarmente alla carta