

Primavera Vibes

Fuori carta dello Chef

TARTARE DI TROTA ORO, SPINACINO, RICOTTA DI CAPRA DI TREPALLE, PINOLI, SFOGLIA CROCCANTE | €14

Golden trout tartare, spinach, Trepalle goat's cheese, pine nuts, crispy puff pastry

GNOCCO DI PATATE D'ALTA QUOTA RIPIENI DI FORMAGGIO "BLU 61", ASPARAGI A 360°, AGLIO ORSINO | €16

High-altitude potato dumpling stuffed with "blue 61" cheese, 360° asparagus, wild garlic

AGNELLO DA LATTE DELL'AZIENDA AGRICOLA RODIGARI ALLA BRACE, LA SUA JUS, SEDANO DI RAPA AFFUMICATO, PAK-CHOI E CAFFÈ DI CICORIA | €25

BBQ milk lamb from the Rodigari farm, its jus, smoked celeriac, Pak-choi and chicory coffee

MOUSSE DI COCCO, MANGO E GIANDUIA | €8

Coconut, mango and gianduja mousse

Puoi optare per un singolo piatto o per l'intero menù, che include Finger Food, prosecco e pane fatto in casa con burro montato.

Full menù are included Finger Food, welcome bubbles and homemade bread with whipped butter.

Menù intero 55€ a persona

Full menù 55€ for Person