



IL PASSATO

Il passato è fatto dalle nostre radici, in realtà senza il passato non ci sarebbe futuro...

MENU DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

Benvenuto di Stagione.

Crema di foie gras, Farina di castagne, Alchermes. 2018

Risotto con faraona, tartufo nero e gocce di bosco. 2019

Raviolini di caccia, topinambour, limone bruciato. 2023

Il maialino in stile Casentino. 2023

Tiramisù espresso. 2010

110€ per persona

con piatto di formaggi ? aggiungi € 20.00

Coperto 5€ per persona

IL MENU PUO' VARIARE SENZA PREAVVISO



IL PASSATO

Il passato è fatto dalle nostre radici, in realtà senza il passato non ci sarebbe futuro...

MENU DEGUSTAZIONE VEGETALE

Benvenuto di Stagione.

Tartara di carote arrostate, capperi, porro.

Crema di zucca gialla, arancia, tortellini di cavolfiore e liquirizia..

Raviolini farciti di castagne, burro alla santoreggia.

Roast-bee't, patate e briciole.

Crema di diosperi, caviale di melone bianco, crumble al cioccolato.

95€ per persona

con piatto di formaggi ? aggiungi € 20.00

Coperto 5€ per persona

IL MENU PUO' VARIARE SENZA PREAVVISO