



# menu

## Antipasti

Ostrica, rabarbaro, asparago bianco fermentato e tapioca,  
chips di alghe e miso di semi di zucca

Crema di zucca e dei suoi semi, tempeh laccato  
con salsa tamari e nido croccante di pasta filo

## Primo

Risotto con spinaci, semuda e acetosella

## Secondo

Guancia di maialino, la sua salsa e oxalis rossa,  
topinambur affumicato

## Dessert

Crumble al cioccolato amaro e carbone vegetale,  
cioccolato bianco soffiato, granita alla mela e  
acetosella con spuma di zabaione

Acqua 1 (ogni 2 pers.)

1 Bottiglia di vino rosso - Corvina o  
1 Bottiglia di vino bianco - Garganega  
(ogni 4 pers.)

Caffè

**COSTO: € 65**