



MICHELIN
2025

I MENÙ DEGUSTAZIONE

"A mano libera" dello chef

4 Portate + Dolce

€ 110 (bevande escluse)

"La via dall'acqua al bosco"

Lucioperca, limone, ricotta di bufala e aglio nero,
Uovo poché al carbone vegetale, fonduta di Preséf,

patate alla vaniglia, erbe e caviale siberiano,

Spaghettoni, sarde del Lago d'Iseo,

cavolo nero e yuzu,

Salmerino al pino mugo, carote al BBQ,

Cervo al sottobosco,

Yogurt, fragole e rabarbaro

€ 110 (bevande escluse)

I menù vengono realizzati per tutto il tavolo

Abbinamento 3 calici vini € 40

Abbinamento 4 calici vini "riserva" € 80