



Origini

Menü



le nostre Degustazioni

**Camminando al passo con la natura alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti in base alla reperibilità sul mercato.*

La degustazione è servita uguale a tutti i commensali del tavolo e non si apportano modifiche ai piatti.

Comunicare al personale in sala allergie o intolleranze.

**Coperto 5€*

Degustazione Vegetariana

Panino al vapore, fungo Shiitake in pastella, verdure saltate all'olio di sesamo, cavolo cappuccio in agrodolce, salsa tzatziki alle erbe e maionese spicy

Linguina 'Pastificio Mancini' con crema di cavolfiori, pomodori secchi e pane profumato

Zucca, cardoncello alla brace laccato al pepe e soia, spinaci e chips di topinambur

Morbido di cioccolato bianco e yogurt di soia, base di frutta secca e semi, riduzione ai frutti rossi e vetro di lampone

45

Degustazione al calice

35

Degustazione Resident

Tartare di Bianca Romagnola e i suoi 9 elementi

Bottone liquido di parmigiano e zafferano, burro alla nepetella, polvere di crudo essiccato e riduzione all'aceto balsamico di Modena IGP

Pichana alla plancha, capperi, pomodoro, origano, olive nere e patata arrugada

Spuma di crema catalana, arance e nocciole pralinate

55

Degustazione al calice

35

Degustazione 5 sensi

Tuorlo fritto al carbone, spuma di patate, tartufo di stagione e erbe aromatiche

Panino al vapore, fungo Shiitake in pastella, verdure saltate all'olio di sesamo, cavolo cappuccio in agrodolce, salsa tzatziki alle erbe e maionese spicy

Cappelletto di cervo, brodo gin' an aromatizzato al ginepro, polvere di lamponi, katsuobushi e ortica fritta alla paprika

Finger di ala e coscia di piccione e maionese di interiora, tagliata di petto alla plancha, carpaccio di rapa rossa marinato all'aceto e salsa amarognola di cicoria

Bavarese alla crema di nocciole, spugna al cioccolato, pere gelée ed essiccate, crumble di mandorla e crema inglese al rum

65

Degustazione al calice

35

Degustazione Origini

Lasciati guidare in un viaggio attraverso la nostra cucina

7 PASSI:

2 ANTIPASTI

2 PRIMI

2 SECONDI

1 DESSERT

70

Degustazione al calice

35



*Le regole non esistono,
fa ciò che vuoi!*

- Grant Achatz -

i nostri Piatti



*Degustazione
Vegetariana*



*Degustazione
Resident*



*Degustazione
5 Sensi*

**Camminando al passo con la natura alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti in base alla reperibilità sul mercato.
Comunicare al personale in sala allergie o intolleranze.*

**Coperto 5€*

Antipasti



KISS ME

Panino al vapore, fungo Shiitake in pastella, verdure saltate all'olio di sesamo, cavolo cappuccio in agrodolce, salsa tzatziki alle erbe e maionese spicy

16

STAY HUNGRY, STAY FOOLISH

Filetto di scamone a bassa temperatura, salsa tonnata, tonno osmotizzato alla cipolla rossa in agrodolce, pan brioche e fondo di cottura

18



FATTELA TU

Tartare di Bianca Romagnola e i suoi 9 elementi

20

DOVE LA NATURA SI NASCONDE

Tuorlo fritto al carbone, spuma di patate, tartufo di stagione e erbe aromatiche

30

Primi

CAMOUFLAGE

Linguina 'Pastificio Mancini' olio e peperoncino, aglio nero, cime di rapa, colatura di alici e quinoa soffiata

16

NARA



Cappelletto di cervo, brodo gin' an aromatizzato al ginepro, polvere di lamponi, katsuobushi e ortica fritta alla paprika

17

HET KARBEEL

Gnocco di semolino ripieno di crema di porcini, fonduta al formaggio di fossa di Mondaino e liquido di albicocche disidratate

18

SIGILLO DI CONFINE



Bottone liquido di parmigiano e zafferano, burro alla nepetella, polvere di crudo essiccato e riduzione all'aceto balsamico di Modena IGP

20

Secondi



SPIRALE STAGIONALE

Zucca, cardoncello alla brace laccato al pepe e soia, spinaci e chips di topinambur

16



NO CIANCIA

Picanha alla plancha, capperi, pomodoro, origano, olive nere e patata arrugada

17

TANA LIBERA TUTTI

Lepre in potacchio, carciofi, morbido di sedano rapa al lemongrass e il suo ristretto

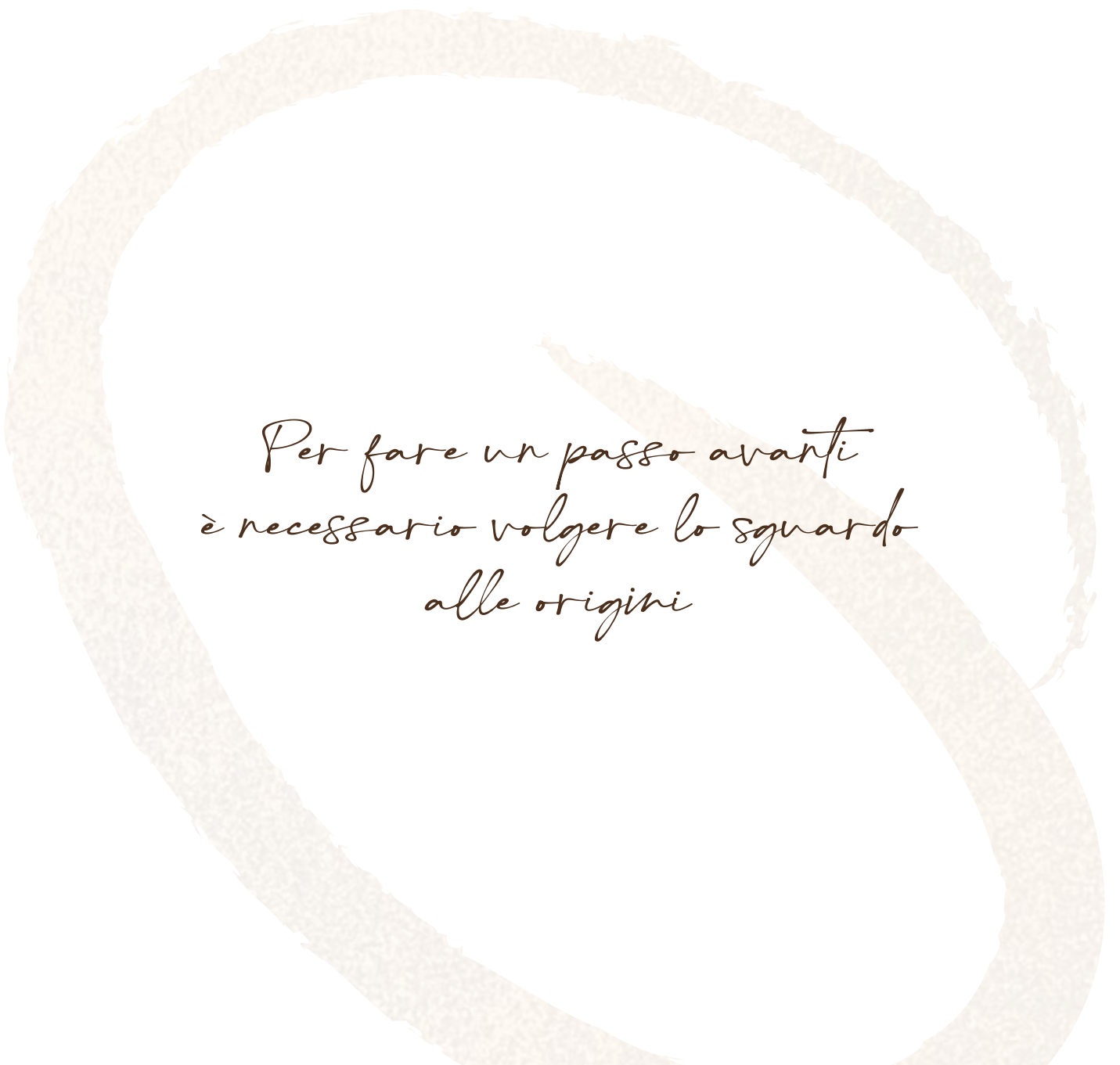
18



CHI HA SPARATO AL PICCIONE?

Finger di ala e coscia di piccione e maionese di interiora, tagliata di petto alla plancha, carpaccio di rapa rossa marinato all'aceto e salsa amarognola di cicoria

20



*Per fare un passo avanti
è necessario volgere lo sguardo
alle origini*