

The Experience

Viaggio culinario in 7 atti

Per chi ama il gusto e sceglie di prendersi il proprio tempo.

Un inizio tranquillo

Piccoli bocconi che stuzzicano la curiosità e tengono occupate le mani

Sentirsi bambini

Nato dalla terra

Involtni di spinaci – Sedano – Peperoncino

Natura selvaggia

Barbabietola – Susine – Marsala - Rafano

Il passato

Friegele – Salmerino – Zucca – Grano saraceno – Porro

La pazienza della terra

Ravioli ai funghi – Brodo di funghi – Magic – Pera

Un caldo abbraccio

Quaglia in argilla – Mais – Uva – Noci

Forza quieta

Cervo - Tuorlo di Collepiaetra – Crema di cipolle – Basilico

Brezza d'inverno

Castagna – Mandarino – Gin

150€

The Taste

Essenziale, giocoso, elegante

Per chi desidera un'esperienza speciale in un percorso più breve.

Un inizio in punta di piedi

Piccoli bocconi che stuzzicano la curiosità e tengono occupate le mani

Sentirsi bambini

Il passato

Friegele – Salmerino – Zucca – Grano saraceno – Porro

La pazienza della terra

Ravioli ai funghi – Brodo di funghi – Magic – Pera

Forza quieta

Cervo - Tuorlo di Collepietra – Crema di cipolle – Basilico

Brezza d'inverno

Castagna – Mandarino – Gin

95€

Plant Based

**Un viaggio nel gusto vegetale in cinque atti
Tempo, profondità e aromi.**

Un inizio in punta di piedi

Piccoli bocconi che stuzzicano la curiosità e tengono occupate le mani

Sentirsi bambini

Nato dalla terra

Involtini di spinaci – Sedano – Peperoncino

Giardino rosso

Barbabietola - Mirtillo - Shiso – Porro

Essenza del bosco

Tortellini - Tartufo – Elisir zero sprechi

Dolce radice

Carota – Curry – Beurre blanc al timo

Brezza d'inverno

Castagna – Mandarino – Gin

110€

The Experience

Abbinamento alcolico

Natura selvaggia

Cremant de Bourgogne Brut Maison Peguet

Il passato

SAV Winery

La pazienza della terra

Blanc de Pinot Noir "Impero" 2023 Mancini

Un caldo abbraccio

Solo 2019 Umberto Cesare

Forza quieta

Pernand-Vergelesses Premier Cru En Cardadoux 2019 André Goichot

Brezza d'inverno

Creamy Marroni

Marroni – Gin – Fior di Latte

85€

The Experience

Abbinamento analcolico

Natura selvaggia

Sparkling Tea „Bla“ Copenhagen

Il passato

Riesling Venuci

La pazienza della terra

Negroni alla pera

Pera – Gin - Martini - Pompelmo

Un caldo abbraccio

Dark Grapes

Verjus – Tè bianco – Whiskey – Aceto balsamico

Forza quieta

Sine Vino “Schlehe Rosa Pfeffer”

Brezza d’inverno

Creamy Amaretto

Amaretto – Latte – Limoncello

50€

The Taste

Abbinamento alcolico

Il passato

SAV Winery

La pazienza della terra

Blanc de Pinot Noir "Impero" 2023 Mancini

Forza quieta

Pernand-Vergelesses Premier Cru En Cardadoux 2019 André Goichot

Brezza d'inverno

Creamy Marroni

Marroni – Gin – Fior di Latte

65€

The Taste

Abbinamento analcolico

Il passato

Riesling Venuci

La pazienza della terra

Negroni alla pera

Pera – Gin - Martini - Pompelmo

Forza quieta

Sine Vino “Schlehe Rosa Pfeffer”

Brezza d’inverno

Creamy Amaretto

Amaretto – Latte – Limoncello

40€

Plant Based

Abbinamento alcolico

Giardino rosso

Ifti Mule

Essenza del bosco

Weissburgunder Riserva „Vorberg“ 2022 Terlan

Dolce radice

Stoan 2023 Tramin

Brezza d'inverno

Creamy Amaretto

Amaretto – Latte – Limoncello

65€