

Ultroneo [ciò che non possiamo controllare]

Germinazione

Zolla di terra

Acquerello dei campi

Biscotto ai semi e topinambur

Never mora...never mora...never mora

Estemporaneo

"RUDIS AQUA" [Estate in fiori e foglie] 24

"CAROTA FIORITA" [Carota al luppolo e doppia percezione di umami] 26

Rigatone al sedano rapa affumicato | polline | nepitella ed angostura di radiccchio 26

Garganello in interezza di aglio rosa [fiori | tuberi e tallo] 26

Spaghetti tiepido di pomodoro crudo 24

Cavolfiore | mandorla | foglie di fico e tartufo nero estivo 32

Carciofo | robiola di Roccaverano | olio nero | erbe di campo 30

Pane dolce, ciliegie, pomodori, fragole e fiordilatte alla bufala

Prosciutto di ostriche e melone 24

Pera, ricotta e sale di Maldon

Cioccolatino affumicato al legno d'ulivo e rosmarino

Pesca, fiordilatte, cioccolato bianco

Ciliegia di Vignola e foie gras

Tartelletta fragole e Robiola di Roccaverano

Il menù completo, senza variazioni € 120

Un vino per ogni piatto € 80

Un nettare per ogni piatto € 120