



"Il mio obiettivo è di esaltare il gusto vero e autentico del prodotto principe, accompagnandolo con attori non protagonisti accuratamente scelti per creare un armonioso connubio di sapori.

Un percorso che rappresenta perfettamente il nostro concetto cardine: il no waste."

Executive chef **Michele Talarico**

Il nostro percorso

Il tacos, il luccio e il malto d'orzo.

Il suino nero, il kumquat e il pepe timut.

La lumaca di terra, l'aglio nero e il prezzemolo.

La carota e il porro bruciato.

La trota della Valmalenco, la cera d'api, la vinaccia, il lampone e il polline.

Il pane e il burro.

I casoncelli, il coniglio, l'anguilla e l'acetosa.

Lo storione, il guanciale, il larice, la prugna, il buon enrico e il koji.

Il diaframma, l'erba cipollina, il cardamomo e la mela nera.

Il pino cembro, il grano saraceno, il sambuco rosso e il ribes.

Il pan brioche, il cerfoglio, il tarassaco, l'uva spina e la ricotta vaccina.

Menù degustazione

€ 130.00

Abbinamento vino e bevande

€ 50.00

Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari, saremo lieti di assisterLa nella scelta, con informazioni dettagliate sui nostri piatti.