

ONEROI

i nostri sogni

Degustazione a 4 portate

#Fagioli **BORLOTTI**, **CROSTACEI** in ceviche, **CASATELLA**

#Ravioli ai **PORCINI**, **STORIONE**, olio al **DRAGONCELLO**, **ZAFFERANO**

#**PIZZOCCHERI**, **PATATE**, **TRIGLIA**, peperone "CRUSCO"

#**PESCATO** secondo giornata, **FAGIOLINI**, **CICORIA**,
spuma di **ERBE** aromatiche

55 euro

Abbinamento vini 20 euro

PHYSIS

la forza della natura

Degustazione a 4 portate

#**PICCIONE** alla brace, **UVA** fragola, rape, crema **d'OSTRICA**
consigliamo Wiskhey sour come abbinamento

~ **RISO** all' **ISOLANA** + **FINFERLI**

#**BOTTONI** di **ARTEMISIA**, pulled "**BERGAMASCA**", **PRUGNA** fortuna

#**Filetto** "**GARRONESE**", midollo fume',
mostarda di **CIPOLLA** di **TROPEA**, **PATATE** alle **ARACHIDI**

55 euro

Abbinamento vini 20 euro

EPILOGO'

Menù alla carta

A vostra scelta le nostre proposte dei menù degustazione

UNA PORTATA

20 euro

DUE PORTATE

40 euro

TRE PORTATE

50 euro

COMFORT FOOD

Il caciucco del Lago®	16
Tataki di Trota Alpina, funghi, polenta di Storo	18
Battuta di Garronese (180 gr), Monteveronese, carbonara al Tartufo	19
Scoglio "Damigella" di AURA	20
Risotto TRIPLA L Limone, Lavarello, Levistico	20
Chateaubriand di "Rubia Gallega" (ca. 320/350 gr) contorni di stagione, salsa bernese, fondo di carne al Valpolicella	38
Chateaubriand di "Garronese" (ca. 380/400 gr) contorni di stagione, salsa bernese, fondo di carne al Valpolicella	40
Braciola XL di "Cinta Senese" contorni di stagione, salsa bernese, fondo di carne al Valpolicella	6,50 all'etto
Trancio di tonno rosso mediterraneo contorni di stagione	25
Selezione di formaggi francesi e italiani accompagnati da mostarde e miele	12