

•

## TWENTY BITES

*Un percorso di 20 assaggi che attraversa tutta la nostra proposta gastronomica*  
**110 euro**

*Abbinamento vini*  
**65 euro**

•

## GREEN BUTCHERY

*Un percorso di 8 portate, scelte dalla cucina, in cui il Vegetale è protagonista*  
**80 euro**

*Abbinamento vini*  
**55 euro**

•

## FORMULA RETROBOTTEGA

*Un percorso di 6 portate, scelte liberamente dal menu*  
**65 euro**

*Abbinamento vini*  
**40 euro**

•

## À LA CARTE

*Singolo piatto a scelta libera dal menu*  
**25 euro**

*Singolo dessert a scelta libera dal menu*  
**12 euro**

•

## SERVIZIO

*Acqua*  
**2.50 euro p.p.**

*Pane*  
**2.50 euro p.p.**

•

*Lo stesso percorso viene realizzato per l'intero gruppo di commensali*

•

*Porro ripieno*

*Radicchio e gamberi*

*Uovo al formaggio e *sedano* conciato*

*Crepinette di *foglie*, broccoli e mandarino*

*Finanziera, *misticanza* e cardamomo nero*

*Risotto, polline, paprica e vermouth*

*Sedanini, *smirnio*, lardo e cavolo rosso*

*Tagliatelle, legumi e pepe verde*

*Gnocchi di riso, cardoncelli e tartufo*

*Tortellini in brodo, genovese di germano ed *erba noce**

*Minestra nera, seppia, limone e *romice**

*Cavolfiore alla milanese e *mele cotogne**

*Barbabietola in salmì, salsa alle acciughe ed *erbe acide**

*Sogliola alla mugnaia, spinaci e *fiori di finocchio**

*Piccione, *corbezzoli*, macco di fave e carciofi*

*Carré di maiale, cicoria e grano saraceno*

*Mela poché, *prugnolo* ed arachidi*

*Meringata all'*achillea*, ricotta di pecora e liquirizia*

*Banana, latte brûlé e *lavanda**

*Ferratelle, genziana e caramello*

•

*Ogni settimana raccogliamo erbe, radici, tuberi, fiori e frutta, tutto selvatico.*