



Menu degustazione 6 portate

Polipo, foie gras, crema di cime di rapa,  
mostarda di arance

---

Ricordo della carne alla griglia:  
tartare di allevamento biologico Ballardini  
( 150 g) con maionese bruciata allo scalogno,  
crema mela affumicata, pinolo tostato,  
schiuma di birra e puntarella cruda

---

Spaghetti mantecati aglio, olio e peperoncino con  
battuta di gamberi rossi, crema di quark e liquirizia

---

Interpretazione del Baccalà alla Vicentina:  
baccalà in olio cottura con spuma di latte bruciata,  
roccia di aglio e polenta bianca, chips di Grana Padano

---

Petto di piccione e pateé dei suoi fegatini  
con chips di mais affumicato, crema di radice  
di prezzemolo, radicchietto di campo al melograno

---

Dolce dormire...  
Zucca, zenzero, zeste mandarino...

68,00 €