

TERRA

entrèe

FOIE GRAS

invidia belga brasata e ciliegia

€ 18

RISOTTO

allo zafferano di Pozzolengo e animelle di vitello

€ 12

PICCIONE

friggirelli e aceto ai lamponi

€ 22

pre dessert

TARTUFO

cacao e nocciola

€ 12

percorso completo

€ 55

BORGHETTO S/M

TERRACQUA

CUCINA e TERRITORIO

ACQUA

entrèe

ASTICE

in zuppetta fredda di pomodoro e verdure

€ 18

MACCHERONI AL TORCHIO

con crema di piselli, gamberi rossi e stracciatella

€ 15

SALMONE

crema di patate e tartufo, chips della sua pelle

€ 22

pre dessert

LATTE

cremoso, croccante e salato

€ 12

percorso completo

€ 55

VEGETALE

entr e

PIATTO DELL'ORTO

crema di patate, verdure di stagione e finta terra

€ 10

TORTELLI

di fave e pecorino, polvere di barbabietola

€ 12

TOFU

in tataki, verdure tornite e maionese vegana all'arancia

€ 15

pre dessert

GIARDINO DI RISO

latte di cocco, frutta e verdura

€ 12

percorso completo

€ 40

BORGHETTO S/M

TERRACQUA

CUCINA e TERRITORIO

SELEZIONE FORMAGGI

5 formaggi con abbinamento di composte di nostra produzione

€ 18,00

Il cliente pu  scegliere dai nostri percorsi:

TERRA,
ACQUA,
VEGETALE

i singoli piatti o in alternativa l'intero percorso in versione degustazione.

I percorsi di degustazione vengono serviti per tutti gli ospiti del tavolo.

SERVIZIO E COPERTO

Il costo include la selezione di pane e grissini e biscotteria realizzati dal nostro staff.

€ 5,00

MARIO MARRA Chef de Cuisine 2019 e lo Staff TERRACQUA