

# -Memories-

Benvenuto dalla cucina  
*Welcome from the kitchen*

Aringhe e verdure in agrodolce  
*Herring and pickled vegetables*

Uova di salmone e patate affumicate  
*Salmon roe with smoked potatoes*

Pinnbröd con burro nocciolato  
*Pinnbröd with brown butter*

Sashimi di alce  
*Elk sashimi*

Funghi in brodo  
*Mushrooms in broth*

Renna  
*Reindeer*

Cetrioli, sambuco e aneto  
*Cucumber, elderberry and dill*

Lingon  
*Lingonberries*

Piccola pasticceria  
*Small pastry*

- 120 euro -  
- Degustazione di 4 calici 65 euro -  
- *Optional wine pairing 4 glasses 65 euro* -

\*I MENU' DEGUSTAZIONE sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo  
\**TASTING MENU are for the whole table*

# *-Green-*

Benvenuto dalla cucina  
*Welcome from the kitchen*

Verdure calde, fredde, amare e acide  
*Warm, cold, bitter and acid salad*

Spaghetti “Monograno Felicetti” tiepidi, funghi e yuzu  
*Lukewarm spaghetti “Monograno Felicetti” with mushrooms and yuzu*

Melanzana al teriyaki, castagne e demi-glace vegetale  
*Teriyaki aubergine, chestnuts and vegetable demi-glace*

Cetrioli, sambuco e aneto  
*Cucumber, elderberry and dill*

Pannacotta, miele, olio, frutta e verdura  
*Milk, honey, oil, fruit and vegetables*

Piccola pasticceria  
*Small pastry*

- 80 euro -  
- Degustazione di 3 calici 45 euro -  
- *Optional wine pairing 3 glasses, 45 euro* -