



*Puro*

## *Itinerario di Degustazione*

*(100,00 €)*

*Proposto unicamente il venerdì sera solo su prenotazione*

*Cassis, eucalipto e selz di mela verde*

*Asparagi bianchi cotti in acqua di vongole,  
mousse di latte, orzo e dragoncello*

*Mazzancolle,  
erba melissa, mandorla e quinoa, salsa al rhum bianco e lime*

*Raviolo di radici cotto in brodo profumato all'anice  
con germogli, lamponi e senape*

*Petto di pernice, tamarindo, alghe nori,  
lampascioni e noce moscata*

*Scalognò e camomilla in salsa al foie gras,  
sesamo nero e arancia*

*Ostrica in salsa di lattuga, succo di ricci e crostacei  
e chips di tartufo estivo*

*Filetto di pollo, zabaione di asparagina di mare, mais,  
vincotto ai ribes*

*Freddo di mirtilli, sablée,  
cremoso al caffè e aceto balsamico tradizionale*

*Acqua e cioccolato su gelatina al porto,  
semi di anice e rapa candita*