

## BEST OF

Molluschi e cassoeula

Bottone di olio e lime in salsa cacciucco e polpo

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola "Evoluzione"

Filetto di vacca Podolica, scalogno alla brace e salsa all'italiana

Souffl  al Guanaja, arachidi salate, ananas al rum e aceto di cocco

**300 EURO**

Degustazione di vini in abbinamento **250 EURO**

## LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI 5 FORMAGGI CREATIVI

Selezione **90 EURO**

### I PIATTI DEL MEN  DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI   LA CARTE

2 piatti a scelta **250 EURO**

3 piatti a scelta **300 EURO**

4 piatti a scelta **350 EURO**

*Bevande escluse*

Per informazioni sugli allergeni  
rivolgersi al personale di sala o  
consultare il QR Code



## MUDEC EXPERIENCE

Broccolo tartufo e tartufi

Albese di piccione marinato al ribes nero, yogurt affumicato e caviale

Seppiette dell'Adriatico alla brace, limone, cicoria e "bagna caoda"

Patata della Sila, gambero, n'duja e Avgotarago

Spaghetti trafilato, grano arso, civet di selvaggina, castagna e whiskey

Germano Reale

Ad un passo dal caff 

**375 EURO**

Degustazione di vini in abbinamento **300 EURO**

Gli indimenticabili in abbinamento **950 EURO**

*Il men  degustazione scelto   da intendersi per l'intero tavolo*

*Il men  degustazione include il servizio delle acque*

a cura dell' Executive Chef  
**DAVIDE BOGLIOLI**

I PIATTI DEL MENÙ DEGUSTAZIONE  
POSSONO ESSERE SERVITI À LA CARTE

2 piatti a scelta **250 EURO**

3 piatti a scelta **300 EURO**

4 piatti a scelta **350 EURO**

*Bevande escluse*

LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA

Broccolo e tartufo bianco d'Alba

Cardo, cocco e miso

Raviolo tostati al cavolo nero, consommé ai funghi porcini

Spaghetti trafilato al grano arso, castagna e whiskey

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola "Evoluzione"

Melanzana Chipperfield

Soufflè al Guanoja, arachidi salate, ananas al rum e aceto di cocco

**375 EURO**

Degustazione di vini in abbinamento **300 EURO**

Gli indimenticabili in abbinamento **950 EURO**

*Il menù degustazione scelto è da intendersi per l'intero tavolo*

*Il menù degustazione include il servizio delle acque*

Per informazioni sugli allergeni  
rivolgersi al personale di sala o  
consultare il QR Code



a cura dell' Executive Chef  
**DAVIDE BOGLIOLI**