



# LA TERRA È VIVA

## IL GIARDINO D'INVERNO

le verdure dei nostri amici contadini, cotte, crude e marinate  
intingolo ristretto di radici tostate, crafun goloso

## DOLOMITI-HOKKAIDO

il doppio raviolo farcito di oca della Val di Funes in yakitori e porri arrostiti,  
brodo caldo di cipolle del maso grigliate lentamente

## DEDICATO A MAMMA PATTY

risotto mantecato al sedano rapa, tartufo nero  
bottarga di gallina di Colfosco, jus di coniglio al rafano

## FUOCO E FIAMME

il filetto di scorfanetto cotto "aburi"  
carciofi e midollo trifolati, salsa bonne-femme al sakè

## TUTTO IN CONTRASTO

il trancio di manzo locale grigliato, scalogni al vino rosso  
zucca bbq, salsa avvolgente al curry Giapponese

## I'M NOT THE BIANCANEVE'S APPLE...

tutte le mele locali in colori, consistenze e gusti contrastanti da scoprire  
un viaggio attraverso un ingrediente iconico della nostra regione.

6 portate • 190 Euro

Minimo di tre portate a scelta dal menù degustazione al prezzo di **60 Euro** a pietanza  
Minimo di tre portate a scelta dai fuori menù al prezzo indicato

DEGUSTAZIONE DI 6 CALICI

• 120 Euro

DEGUSTAZIONE MAHATMA DI 4 CALICI

• 180 Euro

❖ **5 EURO** DELL'ACCOMPAGNAMENTO VINI VERRANNO DEVOLUTI ALLA COSTA FAMILY FOUNDATION

IL MENÙ DEGUSTAZIONE E LE EVENTUALI VARIAZIONI VERRANNO SERVITE PER TUTTO IL TAVOLO