

CAVOLO SEASON

COCKTAIL CONSIGLIATO

13 €

INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO^{8, X}

Cavolo cappuccio fermentato, cavolfiori colorati, kale e salsa romesco

18€

“MGYFC”

Make green your favorite colour
Mela, passito, vodka family
Dolce, Sour

ZUPPA DI RADICI E TUBERI STAGIONALI

20€

“MR. MILANO”

Bitter fusetti, bulleit rye, vermouth
infuso al cioccolato fondente, honey mix
Caldo, Avvolgente

RISOCCHERO^{7, X}

Un risotto in Valtellina: verza, patate, bitto e casera

25€

“MEET ME IN VARESE”

Gin infuso al cavolo nero, gin mediterraneo
Strong, Erbaceo

ORECCHIETTE, BROCCOLI E VONGOLE VERACI^{1,4,14}

Orecchiette di grano arso con broccoli,
pomodori cotti al sole e vongole veraci

26€

“LADY VARESE”

Pear cordial, agricultural rum, lime juice
Dolce, Fruttato

PESCE SAN PIETRO IN CASSOËULA^{4,6,9, X}

Pesce San Pietro, verza e riduzione di cassœula di pesce

32€

“CACTUS”

Gin allo shiso, sciroppo di salvia,
bitter al cardamomo, birra allo
zenzero all'assenzio, lime
Mule, fresco e piccante

DESSERT “INVOLTINO PRIMAVERA”^{1,7}

Pasta fillo al cacao, ripieno di cavolo viola in agrodolce,
servito con mousse di ricotta di pecora e polvere di cavolo rosso

12€

“MOSCOVA MUSHROOM”

Bitter fusetti nature infuso allo shiitake,
yuntaku, ginger falernum
Amaro, Botanico

MENU DEGUSTAZIONE

75€

DEGUSTAZIONE COCKTAIL

35€

CAVOLO SEASON

VINO CONSIGLIATO

INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO⁸

Cavolo cappuccio fermentato, cavolfiori colorati, kale e salsa romesco

18€

REVÌ, TRENTO DOC

Elegante, Raffinato, Floreale

11€

ZUPPA DI RADICI E TUBERI STAGIONALI

20€

PINOT BIANCO BERG ALTO ADIGE DOC "NALS MARGREID"

Fresco e Brioso

9€

RISOCCHERO⁷

Un risotto in Valtellina: verza, patate, bitto e casera

25€

VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT 2021 I FEUDI DI ROMANS

Erbaceo, Versatile, Fruttato

8€

ORECCHIETTE, BROCCOLI E VONGOLE VERACI^{1,4,14}

Orecchiette di grano arso con broccoli, pomodori cotti al sole e vongole veraci

26€

SAUVIGNON BASTIANICH

Sapido, Completo, Fresco

9€

PESCE SAN PIETRO IN CASSOËULA^{4,6,9}

Pesce San Pietro, verza e riduzione di cassœula di pesce

32€

SDENCINA, COLLIO DOC "TENUTA STELLA"

Morbido, Vellutato, Avvolgente

9€

DESSERT "INVOLTINO PRIMAVERA"^{1,7}

Pasta fillo al cacao, ripieno di cavolo viola in agrodolce, servito con mousse di ricotta di pecora e polvere di cavolo rosso

12€

SULTANA TERRE SICILIANE PASSITO MOSCATO IGT 2014

Minerale, Dolce, Equilibrato

12€

MENU DEGUSTAZIONE

75€

DEGUSTAZIONE VINO

45€