

MENU DEGUSTAZIONE SEASONAL FUNGO

Un percorso culinario immerso nei prodotti stagionali selezionati dal nostro chef.

€85 a persona

Benvenuto dell chef:

FUNGO 360

funghi stagionali in più consistenze

BACCALA CON PORCINI ALLA MILANESE

baccalà | porcini | salsa verde

MILLEFOGLIE PATATE E FUNGHI

patata olanda | patata dolce | cardoncelli | chiodini

RAVIOLI DEL PLIN

toma piemontese | sugo di chiodini | pere

NEGATIVO DI RISOTTO ALLA MILANESE

zafferano | seppia | ragù di spugnone

BOMBETTE DI DENTICE

dentice gibboso | provolone | cime di rapa | cardoncelli

DOLCE BOSCO MAGICO

funghetti al porcino | nocciola | muschio al rosmarino |
gel di ribes | gelato al tartufo

Cocktail Paring €55

Wine Paring €45

Drink al fungo €13

