



Menu

Churros alle erbe con salsa Romesco
Barbabietola rossa marinata
Foglie di barbabietola con miso alle noci

Asparagi bianchi e selvatici

Gratin di asparagi con grano saraceno
Insalata con dressing al rabarbaro
Speck e tsukemono (verdure giapponesi sottaceto)

// + Tempura di salmerino con lupino e pino mugo 15 //

Pollo alla griglia con uva spina marinata
Verdure primaverili alla barigoule

“Kniakiachl” e rabarbaro
Gelato alla foglia di pesco

88

Abbinamento vini o analcolico
Quattro calici 36
Cinque calici 45