Un percorso artistico che passa attraverso la mia cucina, tra le vie della Valpolicella lungo la strada di casa ...

Amistà

Amistà

EDEN
"La valorizzazione dei mercati locali sostenibili"

Radici autunnali, noci e melograno

Cavolfiore & curry

Gnocchi di zucca, cardoncelli ed erbe amare

Tempeh di piselli, cime di rapa e melissa

Puntinismo
(kiwi, cocco e mela verde)

€ 140

Degustazione vini naturali € 60 per persona

MEE(A)T ME
"L'incontro con i miei percorsi formativi"

Manzo grass fed, sottobosco,
coriandolo e salsa xo

Risotto al rafano delicato e bollito veronese

Tenerezza di cinghiale, mele e sedano

Colombaccio, polenta e frutti rossi

Composizione astratta
(cioccolato 72%, pere e ricotta)

€ 160

Degustazione vini della Valpolicella € 80 per persona

IL MARE SWEET AND SOUR
"la mia interpretazione del mare dolce e salato"

Trota "oro" marinata, mandorle e cavolo fermentato

Guancia e fegato di rana pescatrice,
topinambur e zafferano

Tortelli di baccalà, mosto cotto e foie gras

Anguilla bbq, radicchio di Verona e dashi

Capesante, cecino rosa e crescione

Fake campbell' soup
(castagne e mandarino)

€ 170

Degustazione vini "i miei preferiti" € 120 per persona

Il menu degustazione è servito
per tutto il tavolo

I piatti dei menu degustazione possono
essere serviti à la carte
il costo di ogni portata è pari a euro 40