

PLACITO RISANO

Menu degustazione - 14 portate

135 €

I.

Choux – mascarpone – caviale di trota
Trotta – aglio orsino – limone fermentato
Trotta affumicata – sedano

II.

Pancetta – pera
Levistico – miglio – kombucha
Oliva

III.

Selezione di pane – burro – olio di oliva

IV.

Seppia – mela – latticello

V.

Cipolla – liquirizia – noce moscata

VI.

Grano saraceno – funghi – lardo di manzo – consommé di bosco

VII.

Scampo – mandorla – noce nera

VIII.

Storione – koji da orzo – tuberi

IX.

Piccione – topinambur – erbe selvatiche – ciliege

X.

Wangus – nocciola – caffè – porro selvatico

XI.

Ali di piccione – barbabietola – cioccolato – lampone

XII.

Pomodoro – olio di oliva – Grana Padano – pignoli

XIII.

Finocchio – miele – timo limone – verjuice

XIV.

Fico – cioccolato bianco

Porcino

Caramello – aglio nero