MENÙ





re santi e leoni

RE SANTI LEONI

DEGUSTAZIONE

I PERCORSI SONO
A TAVOLO COMPLETO

ABBINAMENTI	TRE CALICI	EUPHORIA
EMINCÉ	TRA LE FOGLIE	TRA LE FOGLIE
MEMORIA SALATA	VERDURE E VERDURE	VERDURE E VERDURE
FORESTIERO	PURA BUFALA	VERDE INSTABILE
ORTO DOLCE	MEMORIA SALATA	PURA BUFALA
	FORESTIERO	MEMORIA SALATA
	SAKURA	MATURAZIONE
		FORESTIERO
		SAKURA

À LA CARTE

ANTIPASTI

EMINCÉ
RICCIOLA, SALSA AGRUMANTA E AVOCADO

VERDE INSTABILE
SCAMPONE, TACCOLE, EUCALIPTO E RICCIO

TRA LE FOGLIE
FICHI, NOCCIOLA E FOIS GRAS

CAMPO ARSO
ANIMELLA, MAIS E ELICRISO

PRIMI

PURA BUFALA
GNOCCO DI RICOTTA, MOZZARELLA OSSIDATA, BUFALO MARINATO E SOMMACCO

GENOVESE
CAPPELLETTI ALLA GENOVESE, CONSOMMÉ DI CIPOLLA, SCORZA NERA E GRANO SARACENO

MEMORIA SALATA
PASTA, PEPERONI, LAVANDA E OLIVE

ORTICA
RISO, PESTO DI ORTICA, LIMONE FERMENTATO E GAMBERO ROSSO

SECONDI

MATURAZIONE
SPIGOLA, PESCA, POMODORO E QUINOA

RADICE
ROMBO, PEPERONI E AGRUMI

FORESTIERO
MAIALINO DA LATTE, LATTUGHINO ALLA BRACE E BRASA ARSA

ISTINTO
AGNELLO, MELANZANE, PRUGNA E LATTICELLO