





La nostra filosofia?

Sapori nuovi, freschi e
diversi che si declinano in
una cucina inclusiva.

Prepara il palato.



Sedano rapa liquirizia, mayo veg al limone e menta.	12	vermentino macerato <i>Cantina della luce</i>
Hummus di ceci zucchine, carote, curcuma.	11	pecorino <i>Ausonia</i>
Falafel di lenticchie e spinaci mayo veg all'aglio arrostito, tzatziki veg.	9	pecorino <i>Ausonia</i>
Camembert miele e noci.	16	vermentino macerato <i>Cantina della luce</i>
Seppia salsa ponzu, mandorle, pepe di Sichuan.	14	rosato <i>Corte Titian</i>
Battuta di vitellone ricotta di capra, tuorlo marinato, nocciole.	14	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
Yakitori di pollo teriyaki, mandorle, briciole di cavolo nero, mayo all'aglio arrostito.	9	sake <i>Akashi-tai</i>
 <i>Le Selezioni.</i>		
Non formaggi miele d'agave, confettura.	16	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
Formaggi miele, confettura.	18	vermentino macerato <i>Cantina della luce</i>
Salumi Bugin gnocco fritto.	18	sangiovese <i>Cantina della luce</i>

La prima tappa del tuo viaggio.



Udon vegani

miso, zucca, cavolo viola, teriyaki.

15

sake
Akashi-Tai

Tagliolino

mazzancolle, datterini confit,
bottarga, pepe rosa, curcuma.

17

rosato
Cantina Thun

Ramen noodles

uovo marinato, alga nori,
cipollotto, pancia di maiale CBT.

15

sake
Akashi-Tai

Tagliatella

ragu di manzo, pepe lungo, ricotta
salata.

15

sangiovese
Cantina della luce

La tua prossima meta.



Zucca laccata rucola, tahina, melograno, nocciole.	15	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
Cavolo CBT curcuma, aglio arrostito, agrumi, nocciole.	15	vermentino macerato <i>Cantina della luce</i>
Ombrina teriyaki, vellutata di zucca, carciofi.	19	pecorino <i>Ausonia</i>
Polpo crema di patate e porri, ricotta al basilico, datterini confit.	19	rosato <i>Conti Thun</i>
Controfiletto di manzo riduzione funghi shiitake e carne, novelle al burro e timo.	21	Sangiovese <i>Cantina della luce</i>

Il dolce finale.



Camino e copertina frolla alla vaniglia con farcitura di zucca, mela, patata dolce, uvetta, mirtilli rossi noci e spezie invernali.	9	vermouth classico <i>Del professore</i>
Vienna, il cioccolato e l'arancia base morbida al cacao, marmellata alle arance, glassa al cioccolato fondente, granella di mandorle e gocce di cioccolato.	9	vermouth classico <i>Del professore</i>
Sorpresa in tre consistenze guscio di cioccolato fondente e granella di nocciole, mousse alle nocciole, sponge alle nocciole, cuore di caramello salato.	9	passito di verduzzo <i>Bolzano</i>
Un'italiana a Uji tiramisu al te matcha.	8	sakura <i>Mancino vermouth</i>
New York cheesecake con topping homemade ai frutti di bosco.	7	vermouth rose <i>Lillet</i>
Tiramisu in versione classica o senza glutine	7	passito di verduzzo <i>Bolzano</i>