



*Viaggio, inclusività, sperimentazione.*

*Osa.*



# Prepara il palato.



Sedano rapa melograno e liquirizia, mayo veg all'aglio.	12	trebbiano macerato <i>Cantina della luce</i>
Falafel di lenticchie e spinaci tzatziki veg.	9	pinot bianco <i>Kattem</i>
Funghi di stagione fritti mayo veg all'aglio nero, paprika, alga nori.	12	trebbiano macerato <i>Cantina della luce</i>
Sashimi di capasanta latticello, olio all'erba cipollina, estratto di peperone rosso.	15	pinot bianco <i>Kattem</i>
Mazzancolle al pepe di Sichuan germogli di soia, polvere di shiitake.	13	sake <i>Akashi-Tai</i>
Souvlaki di agnello salsa satay, erba cipollina.	14	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
Yakitori di pollo teriyaki, alga nori, sesamo.	10	sake <i>Akashi-tai</i>
Carpaccio di manzo ricotta di pecora, olio al tartufo, aglio nero.	14	sangiovese <i>Cantina della luce</i>

# Continua a viaggiare.



<b>Shirataki</b> shiitake, radicchio tardivo, germogli di soia, habanero.	15	sake <i>Akashi-Tai</i>
<b>Curry masala di tofu</b> fagioli rossi, riso, noci.	15	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
<b>Hummus</b> erba cipollina, peperoni, anacardi.	13	trebbiano macerato <i>Cantina della luce</i>
<b>Muhammara</b> noci, melograno, prezzemolo.	16	ciliegiolo <i>Cantina della luce</i>
<b>Tagliolini</b> capasanta, peperoni, salicornia, mandorle.	20	trebbiano macerato <i>Cantina della luce</i>
<b>Sgombro</b> cocco e miso, insalata di sedano rapa, germogli di ravanello, sesamo.	19	pinot bianco <i>Katterin</i>
<b>Peposo di cinghiale</b> topinambur, riduzione di amarena e liquirizia, germogli di ravanello.	20	sangiovese <i>Cantina della luce</i>
<b>Miso ramen</b> uovo marinato, pak-choi, pancia di maiale CBT, katsuobushi.	15	sake <i>Akashi-Tai</i>

# Le selezioni.



## Non formaggi

miele d'agave, confettura.

16

ciliegiolo

*Cantina della luce.*

## Formaggi

miele, confettura.

18

Trebbiano macerato

*Cantina della luce.*

## Salumi Bugin

gnocco fritto.

18

sangiovese

*Cantina della luce.*

## Salumi e formaggi

gnocco fritto, miele, confettura.

24

Trebbiano macerato

*Cantina della luce.*

# *Il dolce finale.*



<b>La valle delle rose</b> cubo di cioccolato fondente, mousse alle rose, base morbida con gocce di cioccolato e mandorle, cuore alla fragola.	9	vermouth sakura <i>Mancino</i>
<b>Il sogno americano</b> frolla alla vaniglia, caramello salato al burro di arachidi, arachidi tostate, ganache al cioccolato, granella di arachidi.	9	vermouth storico <i>Cocchi</i>
<b>Domenica a Mantova</b> frolla alla vaniglia con farina di mandorle, marmellata di fragole, crumble con granella di mandorle.	9	vermouth rose <i>Lillet</i>
<b>Un'italiana a Uji</b> tiramisu al te matcha.	8	vermouth sakura <i>Mancino</i>
<b>New York cheesecake</b> con topping homemade ai frutti di bosco.	7	vermouth rose <i>Lillet</i>
<b>Tiramisu</b> in versione classica o senza glutine.	7	vermouth storico <i>Cocchi</i>