

VIAGGIO NELLA CUCINA DI KALAN

ACCOGLIENZA

UN GESTO PER INIZIARE

ERBETTE COLORATE

7

PISELLI, RIDUZIONE DOLCE E SEMI TOSTATI

RAVIOLO

20

ASPARAGI, TOFU PESTEDA, PORRO BRUCIATO E
ACHILLEA

FINOCCHIO

13

AL MISO, BATATA AFFUMICATA, FAVE, ALGA
NORI E SESAMO

SPIEDINO

16

FUNGHI, TOFU E DAIKON IN TERIYAKI, VERZA
E MAIONESE AGLIO ORSINO

MOUSSE

9

EDAMAME, MIRTILLI E CRUMBLE AL ROSMARINO

RITUALE

PER CONCLUDERE IL VIAGGIO

MENÙ A PERSONA € 65

LE PORZIONI SONO RICALIBRATE PER DEGUSTARE AL MEGLIO L'INTERA PROPOSTA.

È POSSIBILE ORDINARE LE SINGOLE PORTATE

VIAGGIO TRA GLI ELISIR NATURALI

BOUCHE JUNIPER

36|7

KOMBUCHA DI TÈ BIANCO CON NOTE RESINOSE DI GINEPRO E FRESCHEZZA AGRUMATA.

SPEZIE E FIORI NE AMPLIFICANO LA COMPLESSITÀ.FINALE ASCIUTTO E BALSAMICO.

AMBIJUS CLEARLY CONFUSED

45|9

ISPIRATO ALLA FORESTA: NOTE ERBACEE, FRUTTATE E ACIDE.

SUCCOSO E VIBRANTE, CON RICHIAMI AL SIDRO NORDICO.FRESCO, BALSAMICO, CON SFUMATURE AMARE E SELVATICHE.

MURI FADE TO BLACK

50|11

BOLLA ROSSA SUCCOSA CON TANNINI LEGGERI. UMAMI E NOTE VEGETALI LASCIANO SPAZIO ALLA FRUTTA.INTENSO MA EQUILIBRATO, CON FINALE PROFONDO E SPEZIATO.

PAIRING A PERSONA € 25

PERCORSO DI 3 CALICI IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE

SELEZIONE DISPONIBILE ANCHE AL CALICE 0 IN BOTTIGLIA