

VIAGGIO NELLA CUCINA DI KALAN

55€

ACCOGLIENZA

UN GESTO PER INIZIARE

GNOCCHETTI

DI PANE E BARBABIETOLA
CON SALSA AL COCCO, SOMMACCO E OLIO ALLO SHISO

PORRO

LACCATO CON TERIYAKI, CREMA DI PATATE E ROSMARINO,
TOFU AFFUMICATO E BRODO DI SEDANO RAPA

CAVOLFIORE

IN OSMOSI SU CREMA DI NOCCIOLE E
CIALDA NERA DI SPIRULINA

TEMPEH IN SESAMO

SU SPINACINO E DASHI DI FUNGHI

ZUCCA AL SIFONE

COMPOSTA DI FRUTTA, CRUMBLE MISO E CIOCCOLATO

INFUSO E BROWNIE

AL CIOCCOLATO

VIAGGIO TRA GLI ELISIR NATURALI

25€

LASCIATI GUIDARE
IN UN PERCORSO SENSORIALE DI
FERMENTI, AROMI E VITALITÀ

BOUCHE PROXY B

FERMENTAZIONE A BASE DI TÈ, COTOGNA E FOGLIE DI NOCE.
COMPLESSA E MINERALE, CON NOTE DI FRUTTA GIALLA, LEGNO E
LIEVE AFFUMICATURA.

ARENSBAK RED

FERMENTAZIONE DI TÈ NERO SHU PUERH CON BACCHE, FUNGHI E
QUERCIA. INTENSO E TERROSO, CON NOTE DI AMARENA, LIQUIRIZIA E
LEGGERI TANNINI

BOUCHE MELONE SZECHUAN

KOMBUCHA AL MELONE E PEPE DI SICHUAN: RICCO, FRIZZANTE E
AROMATICO, CON NOTE FRUTTATE E FLOREALI CHE EVOLVONO IN
AGRUMI E UN FINALE MINERALE

3 CALICI IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE