

Il Pranzo

“Degustazione”

Con questa degustazione vogliamo proporvi un viaggio, vi vogliamo far scoprire e, riscoprire i profumi di casa, e, i profumi del mondo. Attraverso queste 9 portate desideriamo rivelare l’anima di ACANTO.

“Uovo, fieno e Crespino”

Uovo in camicia, cotto e affumicato con fieno d’alpeggio. Spolverato con polvere di corteccia di crespino e pepe rosa bruciato. Guarnito con foglie e fiori.

“Ginepro”

Frittata molecolare al ginepro servita su di una crema al pecorino stagionato in grotta. Spolverato con tea matcha e chiuso con qualche goccia di olio di timbro Istriano.

“Cavolo nero alla chitarra”

Spaghettoni alla chitarra con crema di cavolo nero e cuore di burrata affumicata.

“Vello d’oro”

Purgatorio, il viaggio dei Diòscuri 2021.

Puro Grumolo delle Abbadesse, stagionato 48 mesi con stimmi di zafferano di nostra produzione e oro 24k.

“Coniglio”

Polpette di coniglio, cotte in tajine in crema, limoni verdi e rosmarino.

“Maialino”

Pancia di maialino da latte con fondente al gorgonzola e pere al sangiovese.

“Anatra”

Petto d’anatra con salsa tikka e cipollotto arrosto.

“Memoria d’Effimero”

Torta di mais del nostro labirinto, arancia e miele.

“Uvetta ubriaca”

Gelato alla vaniglia, crumble di biscotti alla cannella e uvetta calda marinata nel rum speziato da noi.

48 Euro per persona, Bevande Escluse
Degustazione Vino in abbinamento ai piatti +20 Euro a persona.

Servizio e Coperto 3,50 E Acqua Panna/ San Pellegrino 2,50 E Caffè Illy® 2,00 E