

# THE INFUSION

## CAPITOLO I

polpettine di bollito misto, salsa verde  
la ricetta della mia nonna

16

labneh libanese,  
rape rosse, carote, frutta secca, miele di castagno

18

torcione di foie gras home-made  
composta di stagione, burro morbido, pan brioche

25

omaggio a Elkjaer  
patata, aringa affumicata, scalogno caramellato, tuorlo sodo

20

cacio & pepe 2025  
tagliatelle di riso

20

passatelli in brodo di miso,  
germogli di shiso verde

18

zuppa di latte di cocco,  
carote, cereali "in saor", zenzero marinato

20

sei escargot a la Bourguignonne

18

baccalà,  
castagne, cannellini, cipolla rossa agrodolce, olio evo del Garda

26

manzo all'olio  
l'evergreen di Antica Amelia

24

baby ribs di maiale glassate, prugne, albicocche

24

italian doner kebab..go vegan!  
tofu fritto, cavolo rosso, cipolla agrodolce,  
misticanza di germogli, alghe wakame, harissa spicy mayo

22

contorno cotto misto 6

dessert 10-15

ACQUA 3 CAFFÈ 2.5 COPERTO 3

PREZZI INDICATI IN EURO - È RICHIESTA MINIMO UNA PORTATA A TESTA

