

Prato in tavola

Nel buffet

tempura di bruscandoli e verdure,
salvia dei prati in pastella ripiena ai capperi,
nuvole di pasta chou alle "rece de lepre",
formaggi con gocce di confettura ai fiori di tarassaco e mele,
capperi di tarassaco all'agro,
punte di equisetto all'agro,
savor di germogli di bamboo,
tagliere di salumi della casa,
prosciutto di punta di tacchinella alle erbe fini,
selezione di pani ai semi e fiori,
fiori di acacia e sambuco in tempura,
mazzetti di radicee e spek,
asparagi selvatici e uova di quaglia,
paccheri gratinati al farinaccio,
sfornato di cardo dei prati e Montasio,
sfoglie ripiene al rosolaccio "sciopetin" e spinacio del buon Enrico,
cupolette alla malva,
misticanza di fiori e germagli con scaglie di Montasio stravecchio
e vinaigrette agli agrumi.

In Tavola

turbante di pollo alle erbe fini con cardo dei prati
ripassato al lardo e patate novelle al rosmarino.

Sorbetto al limone e mentuccia.

Panna cotta profumata alla salvi
su crumble al cioccolato e salsa mou.

Caffè.

€30

acqua e vino della casa compresi

*nei quali è compresa la passeggiata
coi botanici che si snoda tra le campagne di Codognè
con partenza alle 9.00

