

# 50 Sfumature Di Vita

È un momento di festa

Asparagi bianchi, petali di fiori di magnolia selvatica, salsa all'uovo affumicata, noci

Taco di semi, purè di topinambur nero, pere e silene vulgaris

Cozze, alghe e acqua di pomodoro lattefermentata

Un classico HF: beignet di mais, ricotta fermentata, uova di trota affumicate, erba cipollina selvatica

Un classico HF: patata cotta in crosta di fieno estivo, burro di rafano in salamoia; consommé di bosco

Fragole, fave, latte di mandorle e alloro

Festa di primavera/ un'insalata di germogli selvatici, crema di lievito arrostito, nasturzio

Tagliolini tagliati a mano, coniglio di montagna, cacao e tartufo nero

Trota stagionata due giorni e cotta all' Hibatchi, salsa di pesce al burro bruno, rafano

Cervo♥, ostrica, kiwi e barbabietola, foglie dalla nostra fattoria

Frittella di lenticchie fermentate (dosa), capretto, yogurt salato, foglie di curry, crescione selvatico

Pasta Ana

Granita di mandarino e rosa

I ♥ api/ brioche al miele, fonduta di cera d'api vergine, mela e camomilla

Amazake di prugna e alloro

Pera

Caramella al grano saraceno e ricotta da portare a casa (o da mangiare qui:)

## PAIRINGS:

Classy wine pairing

Funky wine pairing

Juicy pairing

