



## MENU DEGUSTAZIONE

( Studiato per chi vuole conoscere a 360° il Saur)

Trota marinata, erbe spontanee e caviale Premium Oscietra Adamas;

Finocchio, radici amare di Soncino, capperi e limone;

Gnocchi di patate, grana padano, mammella e acetosa;

Tagliolini ai grani antichi, lumache e gremolada;

Salmerino di montagna, castagna maturata e cavolo nero;

Germano, zucca, noci e luppolo selvatico;

Latte !!!

55,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 6 €

I menu sono serviti per l'intero tavolo.



## MENU DEGUSTAZIONE RIDOTTO

( Studiato con piatti dal gusto più confortevole)

Battuta di manzo con carciofi e olive;

Risotto con chiodini, salva cremasco e salvia-ananas;

Maialino, cavolfiore e kiwi giallo di Barco;

Gelato al pane, yogurt e confettura di ribes.

40,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 6 €

I menu sono serviti per l'intero tavolo.



## ANTIPASTI

Finocchio, radici amare di Soncino, capperi e limone 14 €

Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 14 €

Battuta di manzo con carciofi e olive 14 €

Trota marinata, erbe spontanee e caviale Premium Oscietra Adamas  
20 €

## PRIMI

Tagliolini ai grani antichi, lumache e gremolada 16€

Risotto con chiodini, salva cremasco e salvia-ananas 16€

Gnocchi di patate, grana padano, mammella e acetosa 16€



## SECONDI

Maialino, cavolfiore e kiwi giallo di Barco 20 €

Salmerino di montagna, castagna maturata e cavolo nero 23 €

Germano, zucca, noci e luppolo selvatico 25 €

## FORMAGGI

3 pezzi 8 €

6 pezzi 12 €

## DOLCI

Tartelletta integrale con mele, liquirizia e cioccolato bianco 8€

Latte !!! 8€

Gelato al pane, yogurt e confettura di ribes 8€

Coperto 3€