

KAYMÀ

Bistrot

🌿 **Topinambur €12 (8)**

Nocciola | Salsa tartufata | Gel di fiore di sambuco dell'estate scorsa
Hazelnut | Truffle Sauce | Elderflower gel from last summer

🌿 **Falafel €14 (1,7,11)**

Tahini | Salsa rossa | Insalata di ceci, cipolla acidula ed erbe aromatiche
Pane di patate fermentato
Tahini | Red Sauce | Chickpea salad with sour onion and aromatic herbs
Fermented potato bread

Porro €12 (1,7,8)

Cotto sotto fieno | Cenere di porri | Nocciola | Allium
Cooked in hay crust | Leek ash | Hazelnut | Allium

Tortellacci di Patate €16 (1,3,7,8)

Ragù di grigio e ortica | Ragù di radici e ortica 🌿
Local pork "Grigio" ragout and nettle | Roots vegetable ragout and nettle

Spaghetti alla chitarra €17 (1,3)

Cime di rapa | Bottarga di trota | Caviale del bosco
Turnip tops | Trout roe | Forest caviar

Anatra €22 (7,9)

Chutney di mela fermentata | Arabica | Coscia glassata all'arancia e kombucha di rosmarino
Fermented apple chutney | Arabica | Orange and rosemary kombucha glazed thigh

Salsiccia di animella €19 (3)

Erbe aromatiche | Crauti | Chips di patata | Aioli confit
Aromatic herbs | Sauerkraut | Potato Chips | Aioli confit

Maiale di Grigio €22 (7,8,9,11)

Cavolo cappuccio rosso | Pasta di sesamo nero e nocciola | Cavoletti di bruxelles
Red Cabbage | Black sesame paste and hazelnut | Brussels sprouts

Costoletta di vitello €23 (9)

Cavolo riccio | Patate e cipolla borettana al timo
Kale | Borettana onion and potatoes with thyme

Mela nera €12 (7)

Doppia panna | Caramello allo zafferano
Double cream | Saffron Caramel

Cioccolato bianco, formaggio e pera €12 (7)

Erborinato | Yogurt di pecora
Blue cheese | Sheep's yogurt

*Per conoscere gli **INGREDIENTI - ALLERGENI** contenuti nei piatti, rivolgersi al personale di sala. (X)

*For any information on ingredients and allergens please ask to the floor and bar staff. (X)