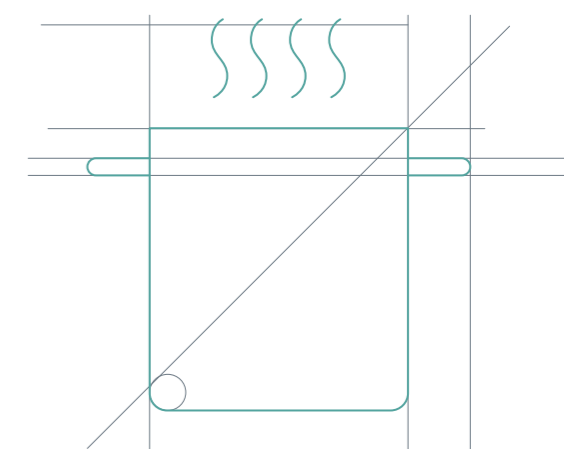
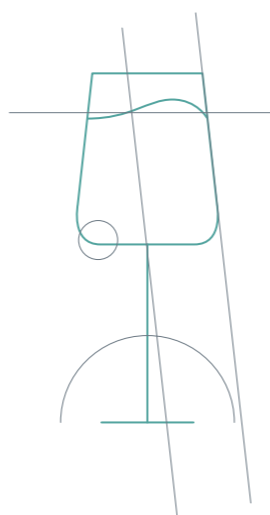


EDIT RESTAURANT



QUATTRO PORTATE

(Il menu è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

55

- *Anguilla, Parmigiano, mostarda di Pesche
- *Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero e Ragù bianco di cortile
- *Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape
- *BiancoCampari

Abbinamento vini al calice

32

Abbinamento EDIT

35

WINE TASTING

un percorso su misura di vini al calice abbinati ai vostri piatti
a partire da **7 €** a calice

Tutti i prodotti da forno sono di nostra produzione.
Il coperto è sempre incluso.

ANTIPASTI

- *Polpo, Broccolo, Cavolo viola in Dolceforte **16**
- *Anguilla, Parmigiano, mostarda di Pesche **17**
- *Il servizio del Coniglio **18**
- *Cruda di Fassona, Cocco, Carciofi al curry di Burma **18**

PRIMI PIATTI

- *Carnaroli, Cappasanta, la Zucca **18**
- *Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero e Ragù bianco di cortile **16**
- *Agnolotti del Plin ai tre Arrosti **17**
- *Gnocchi di Patate, Toma e Salsiccia di Bra **16**
-consigliato anche con Caviale Calvisius Tradition Royal 10 gr. **+20**

SECONDI PIATTI

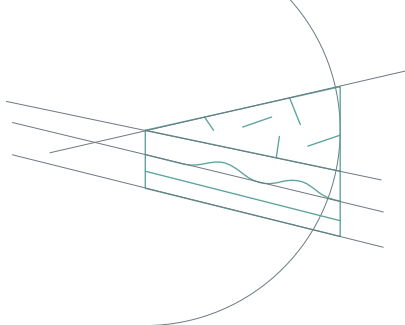
- *Pescato all'Acqua Pazza, Insalata di rinforzo **24**
- *Controfiletto di Fassona "alla Beppe" e purée di Patate **23**
- *Animella di Vitello, Topinambur, spicy Daikon **24**
- *Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape **23**

Acqua 75 cl

3

Espresso Etigua, Lavazza

3



DESSERT

*BiancoCampari 9

*Crepe Soufflè alle Clementine 9

*Millefoglie di Mela e gelato alla Vaniglia 9

*Bunet al Fernet 9



Espresso Etigua, Lavazza 3

EDIT CHEF'S TABLE EXPERIENCE

Chef's Table Experience 65
bevande escluse

Chef's Table Experience 98
Pairing, acqua e caffè
