

KALAN

BENVENUTE E BENVENUTI NELLA CUCINA DI KALAN.

GRAZIE PER AVER SCELTO DI CONDIVIDERE QUESTO MOMENTO CON NOI.

QUESTO MENÙ NASCE DALL'ESTATE MEDITERRANEA: UNA STAGIONE GENEROSA, FATTA DI COLORI VIVACI, PROFUMI INTENSI E INGREDIENTI PIENI DI VITA.

ATTRAVERSO UNA CUCINA INTERAMENTE VEGETALE E RISPETTOSA DELLA STAGIONALITÀ, VI ACCOMPAGNIAMO IN UN PERCORSO DI EQUILIBRIO, SEMPLICITÀ E PROFONDO LEGAME CON LA NATURA.

VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE ESPERIENZA.

LO CHEF KENAN BUYUKTAS

E IL TEAM DELLA CUCINA DI KALAN



ESSENZA D'ESTATE

ACCOGLIENZA

UN GESTO PER INIZIARE

"RISOTTO"

14,5

DI SARACENO MANTECATO CON CREMA DI
CAROTE E MANDORLE, GEL DI MISO E CAROTE
E OLIO ERBA CIPOLLINA

BRASATO DI MONZA

19

FILETTO VEGETALE BRASATO, CREMA DI
PATATE, JUS VEGETALE E VERDURE AL VAPORE

DOPPIO CACAO

15

MUFFIN SARACENO AL CACAO, RICOPERTO DA
UNA VELLUTATA CREMA AL CACAO

RITUALE

PER CONCLUDERE IL VIAGGIO

MENÙ A PERSONA € 40

LE PORZIONI SONO RICALIBRATE PER DEGUSTARE AL MEGLIO L'INTERA PROPOSTA.
È POSSIBILE ORDINARE LE SINGOLE PORTATE

VIAGGIO TRA GLI ELISIR NATURALI

BOUCHE JUNIPER

36|7

KOMBUCHA DI TÈ BIANCO CON NOTE RESINOSE DI GINEPRO E FRESCHEZZA AGRUMATA.

SPEZIE E FIORI NE AMPLIFICANO LA COMPLESSITÀ.FINALE ASCIUTTO E BALSAMICO.

AMBIJUS CLEARLY CONFUSED

45|9

ISPIRATO ALLA FORESTA: NOTE ERBACEE, FRUTTATE E ACIDE.

SUCCOSO E VIBRANTE, CON RICHIAMI AL SIDRO NORDICO.FRESCO, BALSAMICO, CON SFUMATURE AMARE E SELVATICHE.

MURI FADE TO BLACK

50|11

BOLLA ROSSA SUCCOSA CON TANNINI LEGGERI. UMAMI E NOTE VEGETALI LASCIANO SPAZIO ALLA FRUTTA.INTENSO MA EQUILIBRATO, CON FINALE PROFONDO E SPEZIATO.

PAIRING A PERSONA € 25

PERCORSO DI 3 CALICI IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE

SELEZIONE DISPONIBILE ANCHE AL CALICE 0 IN BOTTIGLIA