KALAN

BENVENUTE E BENVENUTI NELLA CUCINA DI KALAN.
GRAZIE PER AVER SCELTO DI CONDIVIDERE QUESTO MOMENTO CON NOI.

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

SORGO 6 8 — 15
MANTECATO CON CREMA DI ZUCCA E ANACARDI, GEL DI BARBABIETOLA E MISO, OLIO ERBE AROMATICHE E NOCI

KOFTE 9 — 19
SALSICCIA VEGETALE COTTA AL FONDO BRUNO VEGETALE, CREMA DI SEDANO RAPA E PATATE, CIPOLLA MARINATA ALL'ACETO DI BARBABIETOLA ED ERBE AROMATICHE

CIOCCOLATO E PISTACCHIO 1 8 — 13
CREMA DI CIOCCOLATO AMARO, CREMA DI PISTACCHIO, CRUMBLE CIOCCOLATO E SEMI DI CANAPA TOSTATI

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

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.

MURI KOJI RICE 50|11

FERMENTATO DI RISO CON KOJI, LAVANDA AFFUMICATA E MAHLEB. MORBIDO E SETOSO, CON NOTE TERROSE, ERBACEE E UMAMI, E UNA DOLCEZZA DELICATA E PERSISTENTE

MURI PASSING CLOUDS 50|11

KOMBUCHA DI TÈ BIANCO CON NOTE RESINOSE DI GINEPRO E FRESCHEZZA AGRUMATA. SPEZIE E FIORI NE AMPLIFICANO LA COMPLESSITÀ.FINALE ASCIUTTO E BALSAMICO.

PAIRING A PERSONA € 25

PERCORSO DI 3 CALICI IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE

SELEZIONE DISPONIBILE ANCHE AL CALICE O IN BOTTIGLIA