



Menu

Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.

Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbassamento rapido di temperatura tramite abbattitore e conservati sottovuoto a temperatura negativa.

Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato due volte al giorno nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.

Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.

Antipasti

- Sfera di orata con cuore di patate alla salicornia e caviale di trota, ostriche Tsarskaya scottate a vapore, gelatina di champagne e cialda di pisellini* (€18,00)
- Trittico di cappesante giganti americane:
#Tartara alle zucchine e vaniglia, #Appena scottata con panino di pan brioche e pomodoro fresco, #Gratinata in crosta di pane agli agrumi* (€17,00)
- Insalata di polipo a vapore e cavolo cappuccio con "bagna couda" leggera, spuma di patate frizzante e crackers di pasta al nero di seppia* (€16,00)
- Millefoglie salata con crema pasticcera alla zucca, pellicola di patate violette, salsa di lattuga e misticanza al grana padano con tartufo bianco del Bosco della Panfilia* (€32,00)
- Porcini pastellati in crosta di sesamo con salsa di mela alla senape e carne "salada" del Trentino con lamelle di Puzzone di Moena* (€16,00)
- Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese al sale affumicato, con caviale di aceto balsamico, pan brioche ai semi di papavero, zabaione all'origano fresco e ventaglio di patate croccanti* (€16,00)
- Terrina di foie-gras d'oca e fichi al porto rosso con pepe di Seichuan, sale profumato, marmellata di rusticani rossi, sorbetto di radicchio al sangiovese e gnocco sfogliato al forno* (€20,00)

Primi piatti

- Cappellacci di pasta fresca al grano arso ripiene di filetto di rombo ubriaco di Mojito con gamberi grigi a vapore, ragù di verdure e la nostra bottarga di rombo* (€17,00)
- Agnolotti ripieni di cappelante e gamberi con calamari alle violette e scampi all'extravergine sardo da olive Bosana su crema di zucca* (€17,00)
- Bauletti ripieni di burrata cremosa con pesto di basilico, ragù di Chianina, scaglie di parmigiano e bolla di mozzarella* (€14,00)
- Triangoli giganti di pasta agli spinaci ripieni di zucca del nostro orto con Trombette dei morti e lamelle di pecorino sardo su crema di patate* (€14,00)

Piatto unico

- Menu degustazione in miniatura di branzino pescato ad amo:* (€32,00)
- #Carpaccio crudo-non-crudo all'origano con pane Guttiau e salsa di yogurt bianco*
- #Gnocchetti di patate violette con guazzetto di branzino e verza*
- #Trancio di branzino in gomitolo di fili di patate con "maionese" di alici e uvetta*

Pietanze

- Aragosta dell'Atlantico in padella con riduzione di Porto rosso, cous cous al limone, culatello croccante e spaghetti di zucchine alla colatura di alici di Cetara* (€26,00)
- Trancio di tonno Sashimi appena scottato in crosta di polenta con zuppa di fagioli al culatello, cipolle di tropea al balsamico, mido di pasta katayfi e mazzancolle alla griglia* (€26,00)
- Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:*
- #Pesce spada di Sicilia allo zenzero #Salmonе norvegese al lemon-grass,*
- #Ombrina bocca d'oro al pesto di basilico*
- #Scampi della Normandia all'ananas #Gamberi grigi Biologici allevati in acque calde azienda Eco Farming (Pd) con sale dolce di Cervia*
- #Gambero rosso di Mazara del Vallo #Ostrica Tsarskaya con colatura di alici* (€40,00)
- Filetto di cervo appena scottato in crosta di pane ai frutti di bosco con finferli stufati e patate di Montese cotte sotto la cenere* (€22,00)
- Costolette di maialino da latte cotto 12 ore a bassa temperatura e caramellato in padella al miele con salsa di pomodorini secchi e olive leggermente piccante, soufflé di spinaci alla fontina e fumo di legno di melo* (€20,00)
- "Tomahawk" di fassone piemontese cotto rosa in griglia con verdure, pomodorini alle erbe, spicchi di patate al forno e sale di Maldon (gr.1'200)* (€50,00)
- Cremino di ricotta di pecora cotta in forno, Primiero della val di Fiemme, Puzzone di Moena, Pecorino di Pienza e Parmigiano 40 mesi con le nostre confetture e miele artigianale* (€20,00)