

Menù

Esperienze

L'ovetto a 64°, porcini, spuma di patata allo zafferano e tartufo nero

Lo scampo in panatura panko, cardoncello e salsa thermidor

La calamarata, fondente di pomodoro e basilico, calamaretti all'aglio e perle di plancton

La palamita scottata alle foglie di limone, estratto di ciuppin e prescinsêua

Il riccio: meringa, limone, verbena e yogurt

€90

Wine Pairing

Quattro calici internazionali 50€

Depering quattro calici 40€

A mano libera

Quattro portate a fantasia dello Chef

€70

Wine Pairing

Tre calici internazionali 40€

Depering tre calici 30€

I menù degustazione sono da considerarsi per l'intero tavolo

A la Carte Antipasti

La Seppia

Cannolo di seppia, hummus di ceci e bieta

27

Lo Scampo

Scampo in panatura panko, cardoncello e salsa thermidor

28

Il Foie Gras

Il Foie Gras marinato al Porto e Sauternes, pain brioche alla vaniglia e mostarda di clementine

28

L'Ovetto

Ovetto cotto a 64°, porcini, spuma di patata allo zafferano e tartufo nero

26

Primi Piatti

Lo Spaghetto

Beurre Blanc, polvere di radicchio e gambero al lime

32

Il Risotto

Carnaroli mantecato alla barbabietola, cime di rapa, astice scottato,
burrata e polvere di acciughe

27

Il Plin

Ravioli ripieni di guancia di manzo brasata, fondente di Vacche Rosse
e tartufo nero

26

La Calamarata

Pasta di grano duro al fondente di pomodoro e basilico,
calamaretti all'aglio e perle di plancton

28

Secondi Piatti

La Palamita

La Palamita scottata alle foglie di limone, estratto di ciuppin e prescinsêua

28

L'Orata

L'orata ripiena con topinambur, fondo bianco e zucca arrosto

29

Il Piccione

Il piccione, aglio nero, lampone, bbq e millefoglie di patate

30

Il Vitello

Il filetto di vitello, fondo bruno, patata novella e tartufo nero

32

*Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre preparazioni, chiedete al nostro personale e consultate la tabella specifica.

Prima del dolce

La nostra selezione di formaggi con composte Foto: Per paragrato €18

Dessert

L'isola che c'è

Mousse alla mandorla, gelatina al mirto, bisquit all'olio d'oliva e scaglie di fondente

Sacher 2.0

Cioccolato al 70%, confettura di albicocche e glassa fondente

Il riccio

Meringa croccante, limone, verbena e spuma allo yogurt

L'autunno

Cre moso al cioccolato fondente, frolla al cacao, cachi, liquirizia e aglio nero

15.

Vini Dolci

Barolo Chinato Cocchi 2020 62. / 19.

Brachetto Passito Forteto della Luja 2020 46. / 13.

Sauternes Chateau Simon 2019 39. / 12.

