



*...non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo...*

GEORGE BERNARD SHAW

---

# *Il Menu Degustazione*

---

INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI,  
SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES

LINGUA DI VITELLO, CRUDO DI GAMBERI ROSSI, FEGATO D'OCA,  
PESTO DI PINOLI E CRESCIONE

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE  
CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA

TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO  
CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE  
E RISTRETTO AL MOSTO D'UVA

BLACK COD ARROSTITO, CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA  
E GARUSOLI ALLA BRACE CONDITI CON OLIO AGLIO PREZZEMOLO

SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT CON RICOTTA DI PECORA  
PROFUMATA ALLA CAMOMILLA, FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA

DESSERT DEGUSTAZIONE A.NA.R.C.HI.A.  
(ACETO BALSAMICO, RAPA, CEDRO, ARACHIDE)

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Il Piccolo Menu*

---

TORTINO AI FUNGHI PORCINI  
CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ

BOTTONI FARCITI AI CARCIOFI LIQUIDI  
CON TARTARE DI POMODORI AFFUMICATI  
E RISTRETTO ALLE CASTAGNE E CANNOCCHIE

PETTO DI ANATRA  
CON IL SUO SUGO D'ARROSTO PROFUMATO AL VERMOUTH,  
CANNELLA E SAMBUCO

TORTA DELLE ROSE COME NON L'AVETE MAI VISTA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Gli Antipasti*

---

COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 28,00
CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA, CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO	€ 28,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 28,00
MILLEFOGLIE DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 28,00
BIANCO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA SU CREMA SOFFICE DI CAVOLFIORRE CON PIL PIL PROFUMATO ALLA RADICE DI RAFANO	€ 26,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 28,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 23,00
LINGUA DI VITELLO, CRUDO DI GAMBERI ROSSI, FEGATO D'OCA, PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 28,00
LA QUAGLIA SI VESTE D'AUTUNNO: LUGANEGA, ZUCCA, MOSTO, CASTAGNE PRUGNE, PINOLI	€ 26,00
VARIAZIONE DI FEGATO D'OCA CON COMPOSTA DI MELE, CANNELLA E SORBETTO AL CALVADOS	€ 35,00

---

---

## *I Primi Piatti*

---

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 30,00	
RAVIOLI DI BRANZINO IN GUAZZETTO DI VONGOLE E FINOCCHIETTO	€ 26,00	
GNOCCHETTI AI FAGIOLI CANNELLINI CON CIME DI RAPA, GAMBERI ROSSI, BURRATA E COLATURA DI ALICI	€ 26,00	
BOTTONI FARCITI AI CARCIOFI LIQUIDI CON TARTARE DI POMODORI AFFUMICATI E RISTRETTO ALLE CASTAGNE E CANNOCCHIE	€ 26,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 23,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E RISTRETTO AL MOSTO D'UVA	€ 26,00	
RISO ACQUERELLO MANTECATO AI CANESTRELLI CON RIDUZIONE AGLI ALCHECHENGI (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P
RISOTTO ALLA FORMAGGELLA DI CAPRA, SEDANO VERDE, MANTECATO DI BACCALÀ E POLVERE DI CAPPERI (MIN 2 PERSONE)	€ 30,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AI PISTILLI DI ZAFFERANO CON OSSOBUCO DI VITELLO IN SALSA (MIN 2 PERSONE)	€ 30,00	P.P

---

---

## *I Pesci*

---

ANGUILLA ALLA BRACE, LACCATA AL MIELE E SERVITA CON CAVOLO ROSSO, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO	€ 35,00
BIANCO DI ROMBO PROFUMATO ALLO ZENZERO IN CROSTA DI QUINOA ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€ 38,00
TATAKI DI SALMONE CON CREMA AI FINOCCHI, CREMOSO AL WASABI E CAVIALE	€ 38,00
SCALOPPA DI BRANZINO, SU CREMA DI PATATE ARROSTITE, CACCIAROLI FARCITI PESTO DI POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE	€ 38,00
BLACK COD ARROSTITO, CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA E GARUSOLI ALLA BRACE CONDITI CON OLIO AGLIO PREZZEMOLO	€ 38,00
TRIGLIA DI SCOGLIO FARCITA DEL SUO FEGATO IN CROSTA DI PANE, SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CALAMARETTI SPILLO FARCITI ALLA CIPOLLA FONDENTE	€ 38,00
CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA E MAIONESE AI FRIGGITELI	€ 40,00
ASTICE BLU ARROSTITO, RISO BASMATI, FINOCCHI FONDENTI, LATTE DI COCCO E IL SUO BRODETTO AL CURRY	€ 55,00

---

---

## *Le Carni*

---

LOMBATINA DI AGNELLO IN CROSTA DI PECORINO CON SALSA AL PEPE DI SARAWAK	€ 35,00
PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO CON CAROTE ALLO ZENZERO, RAPERONZOLI E LATTE PROFUMATO ALLA LIQUIRIZIA	€ 40,00
SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT CON RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALLA CAMOMILLA, FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA	€ 35,00
GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON SOFFICE CREMA DI PATATE, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 35,00
FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO CON LARDO DI COLONNATA CON SALSA AL CABERNET, CASTAGNE E MIELE AGLI AGRUMI	€ 35,00
PETTO DI ANATRA CON IL SUO SUGO D'ARROSTO PROFUMATO AL VERMOUTH, CANNELLA E SAMBUCO	€ 35,00
FILETTO DI MANZO FASSONA PIEMONTESE IN CROSTA DI SALE E PEPE CON OLIO AL TIMO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00 P.P

---

## *I Formaggi*

---

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE	€ 20,00
COPERTO	€ 8,00

---

---

## *Dessert*

---

### LE MELE DELLA MIA VITA:

SETTE QUALITÀ DI MELE PER SETTE TECNICHE DIFFERENTI € 16,00

### A.NA.R.C.HI.A.

ACETO BALSAMICO, RAPA, CEDRO, ARACHIDE € 16,00

### LA TORTA DI ROSE

COME NON L'AVETE MAI VISTA € 16,00

### SOUFFLÉ AL TIRAMISÙ

(MINIMO PER 2 PERSONE) € 16,00 P.P.

### AUTUNNO AI TROPICI:

COCCO, MELOGRANO, CIOCCOLATO BAHIBÉ (46%)

E ORZO BIMBO® € 16,00

### WHITE AND YELLOW:

KEFIR, CAMOMILLA, LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO € 16,00

### I NOSTRI SORBETTI E GELATI

MANTECATI AL MOMENTO € 10,00

---