
Il Menu Degustazione

TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO
AL LATTE DI COCCO E LIME

PETTO DI QUAGLIA MARINATA E ARROSTITA CON FARINATA DI CECI,
NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE,
CIPOLLA CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONI

OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI,
SPAGHETTI FREDDI AL NERO DI SEPIA FELICETTI, CAVIALE

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

PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE
CON SALSA AI RICCI E RISTRETTO DI VINO E CANNOCCHIE

SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI E TIMO SELVATICO
CON CREMA SOFFICE DI PATATE

LE TRE M

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Piccolo Menù

GRANCEOLA IN INSALATA
CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY
E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU

CREMOSI ALLE ERBE DI CAMPO
CON OSTRICA DI POLLO
E MOU ALLE ARACHIDI SALATE

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO
CON IL SUO RISTRETTO AL TARTUFO ESTIVO

TÌ SFIDO A TRIS

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menù di Lago

COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE,
ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT CAPPERI
E GEL AL LIMONI DEL GARDA

TROTA MARINATA, CREMA DI BORRAGGINE,
NOCE DI MACADAMIA E LATTICELLO

CARAMELLE AL LUCCIO
CON CREMA SOFFICE DI CAROTE E CURCUMA
E OLIO ALLA SENAPE

ANGUILLA ALLA BRACE
CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI, OLIVE DEL GARDA
E RISTRETTO AL GROPPELLO

VOGLIA DI ANANAS

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 28,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 25,00
BURRATA CON GAMBERI ROSSI MARINATI, CAVIALE, ASPARAGI CRUDI E COTTI CON AGRETTO AI LAMPONI E POLVERE ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€ 30,00
SEPPIA DI NASSA FARCITA AI PISELLI E OLIO ALLA BRACE	€ 25,00
PANZANELLA DI CROSTACEI TIEPIDA CON INSALATINE PROFUMATE ALLA MENTA	€ 30,00
PIOVRA NOSTRANA ARROSTITA ALLA BRACE CON IL SUO RISTRETTO E OLIO AL CIPOLLOTTO E CREMA AL WASABI	€ 25,00
GRANCEOLA IN INSALATA CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU	€ 28,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT CAPPERI E GEL AL LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
TROTA MARINATA, CREMA DI BORRAGGINE, NOCE DI MACADAMIA E LATTICELLO	€ 25,00
TORTINO AGLI ASPARAGI CON UOVO POCHE E SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA	€ 23,00
PETTO DI QUAGLIA MARINATA E ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLA CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONI	€ 25,00
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE CON PESCHE CAMELLATE, FRESCO ALLA MANDORLA, AMARETTO E CAFFÈ	€ 35,00

I Primi Piatti

OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI, SPAGHETTI FREDDI AL NERO DI SEPPIA FELICETTI, CAVIALE	€ 30,00
CANNELLONI CROCCANTI FARCITI AL RAGÙ DI MARE SU CREMA DI PISELLI E OLIO ALLA BOTTARGA	€ 28,00
RAVIOLI FARCITI AL KING CRAB, IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMONGRASS E ASPARAGI DI MARE	€ 28,00
CARAMELLE AL LUCCIO CON CREMA SOFFICE DI CAROTE E CURCUMA E OLIO ALLA SENAPE	€ 25,00
CREMOSI ALLE ERBE DI CAMPO CON OSTRICA DI POLLO E MOU ALLE ARACHIDI SALATE	€ 25,00
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E RISTRETTO AL MOSTO D'UVA	€ 26,00
GNOCCHI ALLE MELANZANE CON PESTO LEGGERO AL BASILICO E POMODORI AL FORNO E RICOTTA AFFUMICATA	€ 23,00
RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI PORRI DOLCI, BASILICO E POLVERI DI OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E OLIO ALLO ZAFFERANO (MIN. 2 PERSONE)	€ 30,00 P.P
RISO BIOLOGICO TENUTA SAN MASSIMO, SCAMPI POLVERE DI PISELLI, POMPELMO ROSA (MIN. 2 PERSONE)	€ 36,00 P.P
RISOTTO MANTECATO AI POMODORINI VESUVIANI CON CROSTACEI IN OLIO COTTURA PROFUMATI AL BASILICO, LIME E CILIEGIE (MIN. 2 PERSONE)	€ 35,00 P.P

I Pesci

ANGUILLA ALLA BRACE CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI, OLIVE DEL GARDA E RISTRETTO AL GROPPELLO	€ 35,00
BIANCO DI ROMBO FARCITO AI GAMBERI IN CROSTA DI RISO NERO E RISTRETTO DI CROSTACEI	€ 38,00
BRANZINO ARROSTITO, SU CREMA DI PATATE ARROSTITE, CACCIAROLI FARCITI, PESTO DI POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE	€ 38,00
PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE CON SALSA AI RICCI E RISTRETTO DI VINO E CANNOCCHIE	€ 38,00
TRIGLIA FARCITA ALLA PAPPÀ DI POMODORO SERVITA CON IL SUO RISTRETTO ALLA LIVORNESE E ANEMONE FRITTO NELLA SEMOLA	€ 36,00
VENTRESCA DI TONNO CON CAPESANTE ARROSTITE, FUNGHI PORCINI, FEGATO GRASSO CON PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 40,00
CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA E MAIONESE AI FRIGGITELLI	€ 40,00
ASTICE BLU CON VARIAZIONI DI POMODORI, MANGO, RABARBARO MARINATO ALLA FRAGOLA CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 55,00

Le Carni

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO CON IL SUO RISTRETTO AL TARTUFO ESTIVO	€ 36,00
LOMBATINA DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON PICCOLA PEPERONATA PROFUMATA ALLA SANTOREGGIA E IL SUO SUGO D'ARROSTO	€ 30,00
PICCIONE ALLE DUE COTTURE CON SALSA AL PORTO, CILIEGIE PROFUMATE ALLA CANNELLA E I SUOI FEGATINI	€ 40,00
SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI E TIMO SELVATICO CON CREMA SOFFICE DI PATATE	€ 30,00
SPALLA DI AGNELLO DA LATTE ARROSTITA CON PATATE AL FORNO, LA SUA SALSA ALLA MENTA E CAFFÈ	€ 35,00
FILETTO DI MANZO FASSONE 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	€ 10,00 P.P

Dessert

LE TRE M

MELONE, MANDORLA, MENTA

€ 16,00

TI SFIDO A TRIS

YOGURT, LAMPONE, NOCCIOLA

€ 16,00

LA TORTA DI ROSE

COME NON L'AVETE MAI VISTA

€ 16,00

CIOCCO-ZEN

CIOCCOLATO MANJARI, ZENZERO

€ 16,00

SOUFFLE ALLA VANIGLIA CON SORBETTO

ALLA PESCA ARROSTITA E ROSMARINO

(MINIMO PER 2 PERSONE)

€ 16,00 P.P.

VOGLIA DI ANANAS

ANANAS, COCCO, CIOCCOLATO

€ 15,00

I NOSTRI SORBETTI E GELATI

MANTECATI AL MOMENTO

€ 10,00
