
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

SPAGHETTI FREDDI AL NERO DI SEPPIA
CON TARTAR DI CALAMARI E ZENZERO MARINATO

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

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

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

VIAGGIO FRA IL DOLCE E SALATO
FRAGOLA, BASILICO E POMODORO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Piccolo Menù

TORTINO AGLI ASPARAGI
CON UOVO POCHÉ
E SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA

TAGLIOLINI AL GRANO ARSO
CON POLPETTINE D'AGNELLO, CARCIOFI
E RISTRETTO DI CIPOLLE AL FORNO

FILETTO DI VITELLO
ARROSTITO CON IL SUO RISTRETTO
AL TARTUFO ESTIVO

LA PESCA DELLE MERAVIGLIE
PESCA, MANDORLE E VERBENA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 30,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 28,00
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
RAVIOLO DI KING CRAB CON INSALATINA DI FAGIOLINI AVOCADO, AGRETTO AI LAMPONI E VELO DI CALAMARO	€ 28,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT CAPPERI E GEL AL LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
TORTINO AGLI ASPARAGI CON UOVO POCHÉ E SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA	€ 23,00
TARTAR DI FASSONA CON SALSA MELA, SEDANO, PANNA ACIDA E CAVIALE	€ 30,00
PETTO DI QUAGLIA MARINATA E ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLA CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONI	€ 25,00
VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO D'OCA CON COMPOSTA DI MELE E CANNELLA E SORBETTO AL CALVADOS	€ 35,00

I Primi Piatti

SPAGHETTI FREDDI AL NERO DI SEPPIA CON TARTAR DI CALAMARI E ZENZERO MARINATO	€ 30,00	
ROTOLE DI PASTA FARCITE AL RAGÙ DI MARE SU CREMA DI PISELLI E OLIO ALLA BOTTARGA	€ 28,00	
RAVIOLI FARCITI ALL'ASTICE BLU CON IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMONGRASS	€ 30,00	
BACELLI DI PISELLI CON CRUDO DI CAPESANTE, OLIO AI PINOLI E MENTA	€ 28,00	
TORTELLI DI TRIPPA AL LIMONE CON SALSA AL PECORINO, FAGIOLI E POMODORO	€ 25,00	
TAGLIOLINI AL GRANO ARSO CON POLPETTINE D'AGNELLO, CARCIOFI E RISTRETTO DI CIPOLLE AL FORNO	€ 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	€ 25,00	
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
RISOTTO ACQUARIO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	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 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 CANNOCCHIE	€ 38,00
TRIGLIA FARCITA ALLA PAPPÀ DI POMODORO, SERVITA CON IL SUO RISTRETTO ALLA LIVORNESE E ANEMONE FRITTO NELLA SEMOLA	€ 38,00
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 SALSAL 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 SALSAL ALLA MENTA E CAFFÈ	€ 35,00	
GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON CREMA DI PATATE SOFFICI, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 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

T Dessert

LA PESCA DELLE MERAVIGLIE PESCA, MANDORLE E VERBENA	€	16.00
A PRIMA VISTA NOCCIOLA, COCCO, LIME	€	16.00
VOGLIA DI SICILIA CANNOLO SICILIANO A MODO MIO	€	16.00
VIAGGIO FRA IL DOLCE E SALATO FRAGOLA, BASILICO E POMODORO	€	16.00
COSTA DEL SOL BANANA, NOCE PECAN, VANIGLIA E FRUTTO DELLA PASSIONE	€	16.00
SOUFLÈ AL CIOCCOLATO CON SORBETTO ALL'ALBICOCCA ARROSTITA (A PERSONA E MIN PER DUE)	€	20.00 P.P.
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€	10.00
