
Il Menu Degustazione

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

QUAGLIA ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE,
RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLE CARAMELLATE
E CREMA DI LIMONI DEL GARDA

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

PLIN DI CODA ALLA VACCINARA, CREMA DI RICOTTA,
GEL AL SEDANO VERDE E LIMONE E TARTUFO ESTIVO

DOTTO IN CROSTA DI POLENTA NERA
CON CREMA DI ZUCCHINE E RAGÙ DI ZOTTOLI

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

EDEN
(CREMOSO AL SEDANO, LIME E SORBETTO AL BASILICO)

PICCOLA PASTICCERIA

€ 130,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menù di Acqua Dolce

TOAST DI SALMERINO E AVOCADO,
PICCOLA INSALATINA CON SEMI VARI TOSTATI
E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO

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

CARAMELLE FARCITE ALLO STORIONE
CON SUGO D'ARROSTO DI MAIALE,
OLIO AL CIPOLLOTTO E FOGLIE DI CAPPERO

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

NAPUL'È
(LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PASTIERA NAPOLETANA)

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 60,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 30,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 32,00
BURRATA CON GAMBERI ROSSI, CAVIALE, ASPARAGI CRUDI E COTTI CON AGRETTO AI LAMPONI E POLVERE ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€ 35,00
LA NOSTRA IDEA DI INSALATA DI MARE (VERDURE CROCCANTI, POMODORO, BASILICO)	€ 35,00
GRANCEOLA IN INSALATA CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU	€ 30,00
PIOVRA NOSTRANA ARROSTITA SU PASSATINA DI POMODORINI GIALLI, PATATE, MAIONESI AI LIMONE E WASABI	€ 25,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT, CAPPERI E GEL AL LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
TOAST DI SALMERINO E AVOCADO, PICCOLA INSALATINA CON SEMI VARI TOSTATI E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO	€ 25,00
TORTINO AGLI ASPARAGI CON UOVO POCHÉ E SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA	€ 23,00
TARTAR DI FASSONA CON SALSA ALLA MELA, SEDANO, PANNA ACIDA E CAVIALE	€ 30,00
QUAGLIA ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLE CARAMELLATE E CREMA DI LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO D'OCA CON COMPOSTA DI MELE, 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	
RAVIOLI FARCITI ALL'ASTICE BLU CON IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMONGRASS	€ 30,00	
BACCELLI DI PISELLI CON CRUDO DI CAPESANTE, OLIO AI PINOLI E MENTA	€ 30,00	
CARAMELLE FARCITE ALLO STORIONE CON SUGO D'ARROSTO DI MAIALE, OLIO AL CIPOLLOTTO E FOGLIE DI CAPPERO	€ 25,00	
CREMOSI ALL'ERBA DI SAN PIETRO, LUMACHE IN CROSTA DI ERBE E CREMA ALLE MANDORLE DOLCI	€ 28,00	
GNOCCHI ALLE MELANZANE CON PESTO LEGGERO AL BASILICO E POMODORI AL FORNO E BURRATA	€ 25,00	
PLIN DI CODA ALLA VACCINARA, CREMA DI RICOTTA, GEL AL SEDANO VERDE E LIMONE E TARTUFO ESTIVO	€ 28,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E RISTRETTO AL MOSTO D'UVA	€ 28,00	
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 MANTECATO AI POMODORINI VESUVIANI CON CROSTACEI IN OLIO COTTURA, LIME E GRANITA ALLE CILIEGIE (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P

I Pesci

ANGUILLA ALLA BRACE, COMPOSTA DI POMODORI VERDI, OLIVE E RISTRETTO AL GROPPELLO	€ 35,00
DOTTO IN CROSTA DI POLENTA NERA CON CREMA DI ZUCCHINE E RAGÙ DI ZOTTOLI	€ 40,00
SCALOPPA DI ORATA IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI, PATATE E FIORI DI ZUCCA	€ 40,00
PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE CON SALSA AI RICCI E CANOCCHIE	€ 40,00
VENTRESCA DI TONNO ROSSO CON FUNGHI PORCINI, CAPESANTE, FEGATO D'OCA E PESTO AL CRESCIONE	€ 45,00
PANZANELLA DI CROSTACEI TIEPIDA CON INSALATINE PROFUMATE ALLA MENTA	€ 45,00
ASTICE BLU CON VARIAZIONI DI POMODORI, MANGO, RABBARBARO 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 D'AGNELLO ARROSTITA CON PATATE AL FORNO, LA SUA SALSA PROFUMATA ALLA MENTA E RIDUZIONE AL CAFFÈ	€ 35,00	
PETTO D'ANATRA ARROSTITO CON FRUTTA SECCA E SALSA PROFUMATA AL GIN E PINO MUGO	€ 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

NAPUL'È LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PASTIERA NAPOLETANA	€	16,00
OABIKA IL SUCCO DELLA FAVA DI CACAO CHE ESALTA LA BANANA E IL CAFFÈ	€	16,00
EDEN CREMOSO AL SEDANO, LIME E SORBETTO AL BASILICO	€	16,00
AVOLA LA MANDORLA SI SPOSA CON LE MORE DI GELSO	€	16,00
ARMONIA CREMOSO ALLO YOGURT, KEFIR E ALBICOCCA	€	16,00
SOUFFLÉ AL FRUTTO DELLA PASSIONE SERVITO CON SORBETTO AL COCCO	€	20,00
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€	12,00
