
Il Piccolo Menu

PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO
CON PATATE E FAGIOLINI

CREMOSI DI ZUCCA
CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA
E NOCCIOLE TOSTATE

FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO
CON LARDO DI COLONNATA,
SALSA AL CABERNET, CASTAGNE
E MIELE AGLI AGRUMI

L'ARACHIDE INCONTRA LO YUZU
E LA CAROTA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu Degustazione

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

LA QUAGLIA SI VESTE D'AUTUNNO:
LUGANEGA, ZUCCA, MOSTO, CASTAGNE, PRUGNE E PINOLI

CARAMELLE FARCITE ALLE CIME DI RAPA
CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI, BURRATA
E GEL ALLA COLATURA DI ALICI

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

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

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

VIAGGIO AL SUD

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

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
SFORMATINO DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 30,00
PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE E FAGIOLINI	€ 25,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 28,00
BIANCO DI BACCALÀ SU POLENTA TARAGNA E OLIO ALLA BOTTARGA	€ 26,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 28,00
LA QUAGLIA SI VESTE D'AUTUNNO: LUGANEGA, ZUCCA, MOSTO, CASTAGNE, PRUGNE E PINOLI	€ 26,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI, CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 23,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, RABARBARO E AMARETTI	€ 35,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 35,00	
RAVIOLI DI BRANZINO IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI, PROFUMATI AL FINOCCHIETTO SELVATICO	€ 28,00	
CARAMELLE FARCITE ALLE CIME DI RAPA CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI, BURRATA E GEL ALLA COLATURA DI ALICI	€ 28,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 23,00	
TAGLIOLINI AL GRANO ARSO CON POLPETTINE D'AGNELLO, CARCIOFI E RISTRETTO DI CIPOLLE AL FORNO	€ 25,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE, CASTAGNE E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 26,00	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI, BAGÒSS E CREMA DI AGLIO NERO (MIN 2 PERSONE)	€ 35,00	P.P.
RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI FINOCCHI, ARACHIDI SALATE E POLVERE DI MANDARINO (MIN 2 PERSONE)	€ 28,00	P.P.
RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI TOPINAMBUR, CARCIOFI E ASTICE IN OLIO COTTURA PROFUMATO ALLA VANIGLIA (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	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
BRANZINO ARROSTITO, SU CREMA DI PATATE ARROSTITE E CACCIAROLI FARCITI AL 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 E 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
PICCOLO FRITTO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI CON MAIONESE ALL'OSTRICA E LIMONE DEL GARDA	€ 40,00
LA NOSTRA VERSIONE DELL'ASTICE BLU ALLA CATALANA	€ 55,00

Le Carni

PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO, CREMA DI FOIE GRAS, CACAO E CAFFÈ	€ 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 E ZUCCA, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 35,00	
FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO CON LARDO DI COLONNATA, SALSA AL CABERNET, CASTAGNE E MIELE AGLI AGRUMI	€ 35,00	
FARAONA FARCITA ALLE PICCOLE VERDURE CON FARINATA DI CECI E IL SUO INTINGOLO	€ 30,00	
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	€ 10,00	

I Dessert

VIAGGIO AL SUD SEMIFREDDO AL CAFFÈ, ARANCIA CANDITA E LIQUIRIZIA	€ 16,00
L'ARACHIDE INCONTRA LO YUZU E LA CAROTA.	€ 16,00
SOUFFLÈ AL MAIS CON FRESCO AL VIN BRULÉ MIN. DUE PERSONE	€ 20,00 P.P.
CIOCCOLATI! VARIAZIONI DI CIOCCOLATI IN DIVERSE CONSISTENZE	€ 16,00
CREMOSO ALLA RAPA ROSSA, NOCCIOLA E YOGURT	€ 16,00
LA NOSTRA TARTE TATIN	€ 16,00
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€ 10,00
