

---

# *Il Menu Degustazione*

---

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

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

GNOCCHETTI DI PATATE CON GAMBERI ROSSI,  
CIME DI RAPA E COLATURA DI ALICI

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

BLACK COD SU CREMA DI BARBABIETOLE ROSSE  
CON SPUMA ALL'AGLIO E SUGHETTO DI ZOTTOLI

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

SEMIFREDDO AL TORRONE D'ALICANTE CON I SUOI CROCCANTI,  
MARRONI E PASSATINA AL MANGO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Il Piccolo Menu*

---

BIANCO DI BACCALÀ ALLE DUE COTTURE  
SU CREMA DI POLENTA TARAGNA, FAGIOLI COCCO  
E OLIO ALLA BOTTARGA

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

CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE COTTO LENTAMENTE  
CON SALSA AL MIRTO, PRUGNE SECCHHE E CANNELLA  
CON PATATE AL WASABI

CIALDA CROCCANTE DI FRUTTA FRESCA  
CON CREMA ALLA VANIGLIA DI TAHITI

PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Il Menu di Terra*

---

CONIGLIO MARINATO E CROCCANTE  
CON VERDURE, SALSA SCAROLA, UVETTA,  
MAIONESE ALLA SABA E IL SUO BRODO

RISO "ACQUERELLO" CON LUMACHE DI VIGNA,  
ERBETTE, FONDUTA AL GORGONZOLA  
E LATTE DI MANDORLE

PETTO D'ANATRA FEMMINA  
COTTA AL ROSA CON SALSA B.B.Q.  
PROFUMATA AL PEPE SANSHO

LA NOSTRA MIGLIOR MELA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Gli Antipasti*

---

ROTOLINO DI ANGUILLA CON GIARDINIERA PROFUMATA ALL'ACETO DI DRAGONCELLO	€ 20,00
IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 28,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 28,00
CALAMARI FARCITI CON PICCOLE VERDURE SALSA ALL'AGLIO FERMENTATO, RAPA ROSSA E COMPOSTA AI LIMONI DEL GARDA	€ 26,00
MILLEFOGLIE DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 28,00
CAPELANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPE, SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE	€ 26,00
BIANCO DI BACCALÀ ALLE DUE COTTURE SU CREMA DI POLENTA TARAGNA, FAGIOLI COCCO E OLIO ALLA BOTTARGA	€ 26,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVA DI QUAGLIA	€ 20,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI CRUDI, FEGATO D'OCA, PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 26,00
CONIGLIO MARINATO E CROCCANTE CON VERDURE, SALSA SCAROLA, UVETTA, MAIONESE ALLA SABA E IL SUO BRODO	€ 25,00
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA, FRUTTA CAMELLATA AL VERMUT ROSSO, FRESCO ALLA SENAPE E NOCCIOLE SPACCATI	€ 33,00

---

---

## *I Primi Piatti*

---

CREMA DI CECI, GRANCEOLA E OLIO DEL GARDA	€ 28,00	
LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 30,00	
RAVIOLI DI BRANZINO IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI E FINOCCHIETTO SELVATICO	€ 25,00	
GNOCCHETTI DI PATATE CON GAMBERI ROSSI, CIME DI RAPA E COLATURA DI ALICI	€ 26,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 23,00	
BOTTONI ALL'AMATRICIANA CON ROSSO DI GALLINA CROCCANTE E PECORINO	€ 25,00	
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 ALLA CREMA DI TOPINAMBUR, CARCIOFI, PISTACCHI E ASTICE PROFUMATO ALLA VANIGLIA DI TAHITI (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P
RISO "ACQUERELLO" CON LUMACHE DI VIGNA, ERBETTE, FONDUTA AL GORGONZOLA E LATTE DI MANDORLE (MIN 2 PERSONE)	€ 30,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AL GRANA RISERVA DOP, CREMA DI CAVOLO ROSSO E QUAGLIA ARROSTITA E IL SUO SUGO D'ARROSTO PROFUMATO ALL'ANICE (MIN 2 PERSONE)	€ 30,00	P.P

---

---

## *I Pesci*

---

LUCCIO ALLA PESCATORA CON POLENTA ABBRUSTOLITA	€ 30,00
BIANCO DI ROMBO PROFUMATO ALLO ZENZERO IN CROSTA DI QUINOA, ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€ 38,00
BLACK COD SU CREMA DI BARBABIETOLE ROSSE CON SPUMA ALL'AGLIO E SUGHETTO DI ZOTTOLI	€ 36,00
SCALOPPA DI BRANZINO SELVAGGIO, ARROSTITO SU PATATE SCHIACCIATE, CREMA SOFFIATA AL DRAGONCELLO E CROCCANTE DI FIORE DI ZUCCA F ARCITO ALLA RICOTTA E GAMBERI ROSSI	€ 38,00
TRIGLIA SCOTTATA CON CIME DI RAPA, CRUDO DI CANNOCCHIE AL PEPERONCINO SU CREMA DI FAGIOLI NERI	€ 36,00
CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA E MAIONESE AI FRIGGITELLI	€ 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 E MAGGIORANA CON IL SUO SUGO AL TIMO	€ 35,00
PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO CON CAROTE ALLO ZENZERO, CAVOLO NERO 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
CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE COTTO LENTAMENTE CON SALSA AL MIRTO, PRUGNE SECCHIE E CANNELLA CON PATATE AL WASABI	€ 30,00
PETTO D'ANATRA FEMMINA COTTA AL ROSA CON SALSA B.B.Q. PROFUMATA AL PEPE SANSHO	€ 33,00
FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI RISO, CUORI DI SPINACI, UVETTA E IL SUO SUGO D'ARROSTO	€ 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	€ 8,00

---

