
Il Menu Degustazione

CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA
CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK

LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI,
CAVIALE E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI,
CREMA DI AGLIO NERO, BAGÒSS E TARTUFO UNCINATO

BIANCO DI ROMBO IN CROSTA DI QUINOA,
ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI
E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO

PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO,
CREMA DI FOIE GRAS, CACAO E CAFFÈ

VOGLIA D'AUTUNNO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 140,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menù di Acqua Dolce

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

BOTTONI RIPIENI ALLA CREMA D'UOVO,
SARDE DI LAGO, FINOCCHIETTO SELVATICO
E SALSA AL FRANCIACORTA

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE,
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO

CASTA-GIOCO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Mare

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

PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE E FAGIOLINI
E MAIONESE ALL'OSTRICA

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE
CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA

CARAMELLE FARCITE AI FAGIOLI COCCO, CANNOCCHIE IL SUO RISTRETTO,
LIMONE CANDITO E OLIO AL FINOCCHIETTO

GLACIER 51 CON CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA
E GARUSOLI ALLA BRACE

ASTICE BLU SU PATATE SCHIACCIATE,
PICCOLE VERDURE, SALSA TARTARA
E IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LIMONE NERO

VA IN SCENA LA BANANA
PICCOLA PASTICCERIA

€ 170,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 75,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 35,00
CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA, CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO	€ 35,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI, SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 35,00
SFORMATINO DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 35,00
PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE E FAGIOLINI E MAIONESE ALL'OSTRICA	€ 32,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA CON SEPPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 35,00
BACCALÀ SU CREMA DI CIPOLLE CON LE SUE TRIPPE, GOLE ALLA PAPRICA, SOFFICE AL CAVOLFIORE E BAGNETTO VERDE	€ 32,00
COREGONE IN OLIO COTTURA, PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE CON SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 30,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 28,00
TARTARE DI MANZO CON ANGUILLA AFFUMICATA, SALSA PONZU E TERRA AI PORCINI ESSICCATI E TARTUFO NERO	€ 35,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 35,00
QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA, PRUGNE E PINOLI, ZUCCA E MOSTO D'UVA	€ 30,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA PROFUMATA AL RECIOTO CON CANNOLO CROCCANTE ALLE MELE E UVETTA	€ 43,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 40,00	
CARAMELLE FARCITE AI FAGIOLI COCCO, CANNOCCHIE IL SUO RISTRETTO, LIMONE CANDITO E OLIO AL FINOCCHIETTO	€ 30,00	
GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITI CON VONGOLE VERACI, CIME DI RAPA E PEPERONCINO	€ 30,00	
RAVIOLI FARCITI ALLE COSTINE DI MAIALINO IBERICO, CRUDO DI SCAMPI PEPERONE ARROSTITO E RIDUZIONE AL MIRTO	€ 33,00	
BOTTONI RIPIENI ALLA CREMA D'UOVO, SARDE DI LAGO, FINOCCHIETTO SELVATICO E SALSA AL FRANCIACORTA	€ 28,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 30,00	
RAVIOLI DI COTECHINO UBRIACHI CON PATATE VIOLA, SPINACI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO	€ 28,00	
BIGOLI CON SALMI DI LEPRE IN SALSA ROYALE, PECORINO E VERZA CROCCANTE	€ 30,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E KUMQUAT	€ 32,00	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI, CREMA DI AGLIO NERO, BAGÒSS E TARTUFO UNCINATO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AL FINOCCHIO CON ASTICE IN OLIO COTTURA, PROFUMATO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE ALLE ARANCE DI SICILIA (MIN 2 PERSONE)	€ 50,00	P.P

I Pesci

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO	€ 40,00
BIANCO DI ROMBO IN CROSTA DI QUINOA, ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€ 42,00
SCALOPPA DI ORATA ARROSTITA CON SPINACINI E SALSA ALLA MUGNAIA	€ 42,00
GLACIER 51 CON CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA E GARUSOLI ALLA BRACE	€ 45,00
TRIGLIA DI SCOGLIO FARCITA DEL SUO FEGATO, IN CROSTA DI PANE, SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CALAMARETTI SPILLO FARCITI ALLA CIPOLLA FONDENTE	€ 42,00
ASTICE BLU SU PATATE SCHIACCIATE, PICCOLE VERDURE, SALSA TARTARA E IL SUO RISTRETTO, PROFUMATO AL LIMONE NERO	€ 65,00

Le Carni

LOMBATINA D'AGNELLO IN CROSTA DI PECORINO CON SALSA AL PEPE DI SARAWAK	€ 45,00	
PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO, CREMA DI FOIE GRAS, CACAO E CAFFÈ	€ 45,00	
PETTO D'ANATRA ARROSTITA CON FRUTTA SECCA E SALSA AL GIN, PEPE SANCHO E ANGUILLA AFFUMICATA	€ 38,00	
SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT CON RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALLA CAMOMILLA, FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA	€ 40,00	
GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON SOFFICE CREMA DI PATATE E ZUCCA, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 38,00	
FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO CON LARDO DI COLONNATA, SALSA AL CABERNET, CASTAGNE E MIELE E AGRUMI	€ 38,00	
FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE, IN CROSTA DI SALE E PEPE CON OLIO AL TIMO (MIN 2 PERSONE)	€ 45,00	P.P

I Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE	€ 25,00	P.P
COPERTO	€ 10,00	

J Dessert

VA IN SCENA LA BANANA!! € 20,00

BANANE, NOCI PECAN E FRUTTO DELLA PASSIONE

173/7/8

VOGLIA D'AUTUNNO € 20,00

MELA CARAMELLATA, GRANO SARACENO E UVA FRAGOLA

3/7/12

NOCCIOLATA € 20,00

FLAN ALLA NOCCIOLA, CACAO E SALSA AL TAMARINDO

1/3/7/8

CASTA-GIOCO € 20,00

CREMOSO ALLE CASTAGNE, CROCCANTE AL SESAMO E SEMI DI ZUCCA, CASSIS

1/3/7/8/11

EXPLOSION € 20,00

GLI AGRUMI IN TUTTE LE LORO DECLINAZIONI

7

I NOSTRI GELATI E SORBETTI € 15,00

3-7-8
