
Il Menu Degustazione

TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI
CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME

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

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI PORRI DOLCI,
BASILICO E POLVERI DI OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI E OLIO ALLO ZAFFERANO

MORONE 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

MERINGATA
FRAGOLE, PESTO DI RUCOLA, FRESCO ALLO YOGURT
E SORBETTO ALLA RUCOLA

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 DI TOSTATI
E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO

COREGONE IN OLIO COTTURA
CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE
E SALSA AI POMODORINI 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
E SERVITA CON COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA
E AGLIO NERO

MILLEFOGLIE
CHANTILLY ALLA FAVA TONKA
CON AMARENE E OLIO AL LEVISTICO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Mare

BURRATA CON GAMBERI ROSSI, CAVIALE,
ASPARAGI CRUDI E COTTI CON AGRETTO AI LAMPONI
E POLVERE ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

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

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

RAVIOLI FARCITI ALL'ASTICE BLU
CON IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMONGRASS

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

VENTRESCA DI TONNO ROSSO CON FUNGHI PORCINI,
CAPESANTE, FEGATO D'OCA
E PESTO AL CRESCIONE

SUMMER FRESH
PANNA COTTA, ANANAS, CETRIOLO E IL SUO SORBETTO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 160,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 65,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 35,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 35,00
BURRATA CON GAMBERI ROSSI, CAVIALE, ASPARAGI CRUDI E COTTI CON AGRETTO AI LAMPONI E POLVERE ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€ 38,00
LA NOSTRA IDEA DI INSALATA DI MARE (VERDURE CROCCANTI, POMODORO, BASILICO)	€ 36,00
GRANCEOLA IN INSALATA CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU	€ 36,00
PIOVRA ARROSTITA CON SALSA ALLA CAPRESE E LATTUGA BRASATA	€ 30,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 28,00
TOAST DI SALMERINO E AVOCADO, PICCOLA INSALATINA CON SEMI DI TOSTATI E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO	€ 28,00
TORTINO AGLI ASPARAGI CON UOVO POCHÉ E FONDUTA AL GRANA PADANO DOP RISERVA	€ 25,00
CRUDO DI MANZO KOBE, RICCI DI MARE, GEL ALLA SALSA PONZU E OLIO ALLE FOGLIE DI FICO	€ 38,00
QUAGLIA ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLA CARAMELLATA E CREMA DI LIMONI DEL GARDA	€ 30,00
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA CON SALSA AL PASSITO, ALBICOCHE ARROSTITE E ACETO INVECCHIATO	€ 38,00

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	€ 35,00	
BOTTONI RIPIENI ALLA CREMA D'UOVO, SARDE DI LAGO, FINOCCHIETTO SELVATICO E SALSA AL FRANCIACORTA	€ 25,00	
CREMOSI ALL'ERBA DI SAN PIETRO CON OSTRICA DI POLLO E CARMELLO SALATO ALLE ARACHIDI	€ 28,00	
CARAMELLE DI GRANO ARSO FARCITE AI FUNGHI PORCINI, RISTRETTO DI CIPOLLA BRUCIATA E BAGOSS	€ 28,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E KUMQUAT	€ 30,00	
GNOCCHI ALLE MELANZANE CON PESTO LEGGERO AL BASILICO E POMODORI AL FORNO E BURRATA	€ 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, LACCATA AL MIELE E SERVITA CON COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO	€ 38,00
MORONE IN CROSTA DI POLENTA NERA CON CREMA DI ZUCCHINE E RAGÙ DI ZOTTOLI	€ 40,00
ROMBO IN CROSTA DI RISO NERO, FARCITO CON GAMBERI ROSSI E PORRO CON GIARDINETTO DI VERDURE E IL SUO RISTRETTO	€ 40,00
TRIGLIA RIPIENA DI PAPPÀ AL POMODORO, SERVITA CON IL SUO BRODETTO ALLO ZAFFERANO E ANEMONE FRITTO ALLA SEMOLA	€ 40,00
PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE CON SALSA ALLE CANNOCCHIE E RICCI DI MARE	€ 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, RABBARO MARINATO ALLA FRAGOLA CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 60,00

Le Carni

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO CON IL SUO RISTRETTO AL TARTUFO ESTIVO	€ 40,00	
LOMBATINA DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON PICCOLA PEPERONATA PROFUMATA ALLA SANTOREGGIA E IL SUO SUGO D'ARROSTO	€ 35,00	
PICCIONE ALLE DUE COTTURE CON SALSAL AL PORTO, CILIEGIE PROFUMATE ALLA CANNELLA E I SUOI FEGATINI	€ 45,00	
SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI E TIMO SELVATICO CON CREMA SOFFICE DI PATATE	€ 35,00	
SPALLA D'AGNELLO ARROSTITA CON PATATE AL FORNO, LA SUA SALSAL PROFUMATA ALLA MENTA E RIDUZIONE AL CAFFÈ	€ 40,00	
PETTO D'ANATRA ARROSTITO CON FRUTTA SECCA E SALSAL ALLE SPEZIE ORIENTALI E GIN	€ 35,00	
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	

Dessert

SUMMER FRESH € 18,00
PANNA COTTA, ANANAS, CETRIOLO E IL SUO SORBETTO

MERINGATA € 18,00
FRAGOLE, PESTO ALLA RUCOLA, FRESCO ALLO YOGURT
E SORBETTO ALLA RUCOLA

MILLEFOGLIE € 18,00
CHANTILLY ALLA FAVA TONKA CON AMARENE E OLIO AL LEVISTICO

TROPIC-BOSC! € 18,00
COCCO, MANGO E MIRTILLI TUTTI IN UNO

ÉCLAIR € 18,00
CIOCCOLATO AL LATTE, FONDENTE, FRUTTO DELLA PASSIONE
E SORBETTO AL CACAO E GRUE

I NOSTRI SORBETTI E GELATI € 12,00
