

NOTE AVVOLGENTI
E SFUMATURE
RAFFINATE DI SAPORI
SEDUCENTI,
IN UNA PROPOSTA
DI PORTATE
ELEGANTI CAPACI
DI ACCAREZZARE
I SENSI. UN MENÙ
DI PRESTIGIO IDEATO
PER UN'ESPERIENZA
ENOGASTRONOMICA
APPAGANTE
E SORPRENDENTE.

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

Tartare di ricciola, crema di castagne, fichi, caviale
di trota salmonata e riso soffiato

Tatary di Wagyu giapponese leggermente scottata,
caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere
di spinacino, purea di carote e jus di vitello ai mirtilli
di San Vito

Gnocchi di farina di castagne grigliati con calamari,
crema di broccoli ed olio alla barbabietola

Tagliolini ai funghi porcini con fonduta di erborinato
"San Carlone" al profumo di caffè e germogli
di crescione

Guancette di maiale, pura razza Iberica, brasate,
crema di polenta taragna e peperoni verdi

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure
baby in agrodolce

Millefoglie con crema alla zuppa inglese
e gel di Alchermes

Dolce della casa

€ 90,00 per persona senza bevande

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 (Min. 2 pers.)
(per tutto il tavolo)

MENU DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande (Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino € 35,00 (Min. 2 pers.)
(per tutto il tavolo)

ANTIPASTI

Tartare di ricciola, crema di castagne, fichi,
Caviale di trota salmonata e riso soffiato
€ 30,00

Acciughe del mar Cantabrico, su focaccia
al sale Maldon tostata, polpa di riccio di mare
ed erba cipollina
€ 25,00

Tatary di Wagyu giapponese leggermente
scottata, caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere
di spinacino, purea di carote e jus di vitello
ai mirilli di San Vito
€ 40,00

Tartare di manzo „Madama bianca“ razza di Fassona
piemontese, salsa di capperi di Pantelleria e blue
di capra disidratato
€ 30,00

*Crema di cavolfiore ed aneto con cavoli neri di
Bruxelles e gel di pomodoro pachino
€ 25,00

*Vegano

PRIMI

Linguine pastificio di Gragnano alla Nerano
con zucchine e provolone del Monaco D.O.P.
€ 25,00

Gnocchi di farina di castagne grigliati con calamari,
crema di broccoli ed olio alla barbabietola
€ 29,00

Vialone nano, tenuta San Massimo mantecato
con crema di piselli verdi, lardo Patanegra,
foglia d'oro e pomodori essiccati al sole
€ 26,00

Bottoni di pasta fresca, ripieni di pappa
al pomodoro, su midollo di manzo, basilico
e crumble di bacon croccante
€ 28,00

*Tagliolini ai funghi porcini con fonduta
di erborinato "San Carlone" al profumo di caffè
e germogli di crescione
€ 28,00

Insalata piccola
€ 10,00

Insalata grande
€ 12,00

*Vegano

coperto € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze
e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita dal personale
di servizio

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Guancette di maiale, pura razza Iberica, brasate,
crema di polenta taragna e peperoni verdi
€ 33,00

Filetto di manzo, crema di zucca gialla, aceto
balsamico e spinacino al peperoncino
€ 34,00

Chateaubriand per due persone servito con scaloppa
di fois gras d'oca e patate al rosmarino (per 2 pers.)
€ 50,00 p.p.

Filetto di rombo chiodato scottato, salsa
allo chardonnay, plancton marino e bietola rossa
€ 35,00

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure
baby in agrodolce
€ 34,00

*Melanzane impanate al pane panko alle erbe,
salsa di avocado, lime e concassè di pomodori
€ 30,00

E per i piccoli ospiti....

Pasta al pomodoro
€ 12,00

Pasta in bianco
€ 10,00

"Milanese" con patatine fritte
€ 16,00

*Vegano

*Tutti i nostri secondi piatti sono serviti
con contorni di stagione*

DULCIS IN FUNDO

Frolla con crema pasticcera, amarene e frutta secca,
gelato alle nocciole di Giffoni e crumble
al cacao amaro
€ 13,00

Millefoglie con crema alla zuppa inglese
e gel di Alchermes
€ 13,00

Cannolo al cacao, crema al mascarpone, salsa
alla vaniglia del Madagascar e mousse
a lampone
€ 13,00

Semifreddo alla liquirizia, cioccolato bianco,
croccante alle mandorle e frutti di bosco
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente, salsa al pistacchio
e gelato pere e Calvados*
€ 13,00

*Vegano