

Il menù Degustazione

Un menù che lascia il giusto spazio allo chef.

Sarete infatti trasportati in un'esperienza di gusto con il susseguirsi di piatti preparati dal nostro chef con i migliori prodotti di giornata.

Il menù prevede due antipasti, un primo, un secondo e il dolce ed è da intendersi per l'intero tavolo

Euro 55,00 per persona

A menu that leaves the right space for the chef.

In fact, you will be transported to a taste experience with the succession of dishes prepared by our chef with the best products of the day.

The menu includes two appetizers, a first course, a second course and dessert.

Euro 55.00 per person

For all the table

Il menù Turistico

Un primo, un secondo, il contorno a scelta tra le proposte del giorno

A first course, a second course, the side dish to be chosen among the proposals of the day

(Solo per cena)

Euro 25,00

Coperto, pane, entrée

Cover, bread, entrée

€ 3,00

Menù alla carta

Antipasti

Millefoglie e crema di patate, panna acida, scampo, Capasanta e caviale

Millefeuille and potato cream, sour cream, scallop scampi and caviar

€ 18,00

Rolle' di salmone cotto-crudo, arancia, scarola e yogurt

Cooked-raw salmon rolls, orange, escarole and yogurt

€ 16,00

Biscotto al Gorgonzola, culatello, fichi e polvere di radicchio

Gorgonzola biscuit, culatello, figs and radicchio powder

€ 16,00

Maialino iberico, gazpacho di Arancia, scorza di arancia candita e polvere di liquirizia

Iberian suckling pig, orange gazpacho, candied orange peel and licorice powder

€ 16,00

Primi Piatti

Reginette con estrazione di pesci, crostacei e molluschi

Reginette pasta with extraction of fish, crustaceans and molluscs

€ 16,00

Risottino Carnaroli, patate, cozze e prezzemolo

Carnaroli risotto, potatoes, mussels and parsley

€ 15,00

Raviolo con cuore di melanzana alla brace, scaglie di ricotta salata e gamberi rossi

Raviolo with grilled aubergine heart, salted ricotta flakes and red prawns

€ 16,00

Spaghetti Felicetti con crema di Broccoli, Nduja e pecorino

Felicetti spaghetti with Broccoli cream, Nduja and pecorino cheese

€ 14,00

Secondi Piatti

Variazione d'anatra:

Il petto laccato con salsa alle arance e lollipop di coscia, cavolo e verza essiccata

Duck variation: Lacquered breast with orange sauce and thigh lollipop, cabbage and dried cabbage

€ 22,00

Filetto di coregone, finocchio, olio, limone e mandarino

Fillet of whitefish, fennel, oil, lemon and mandarin

€ 20,00

Trancio di Rombo chiodato con panatura croccante, crema di porcini e finferli croccanti

Turbot steak with crunchy breading, porcini cream and crispy chanterelles

€ 25,00

I grandi classici

Costata di Manzo selezionata con i contorni dello chef (min. 2 pax)

Rib beef steak selected with roasted potatoes and vegetables (min. 2 pax)

€ 5,50/Hg

Costoletta di vitello in panatura croccante, tartare di pomodoro e misticanza (500 gg)

Veal cutlet in crisp breadcrumbs, tomato tartare and mixed salad (500grams)

€ 28,00

Dessert

Tèramesù: tiramisù al thè verde

Tiramisu: green tea tiramisu

€ 7,00

Biscotto, cremoso al caramello salato, copertura di cioccolato bianco e salsa al lampone

Biscuit, creamy salted caramel, white chocolate coating and raspberry sauce

€ 7,00

Bavarese alla vaniglia con variazione di uva fragola

Vanilla Bavarian cream with strawberry grape variation

€ 7,00

Crostatina con ganache al cioccolato e pere

Tart with chocolate ganache and pears

€ 7,00

Zucca caramellata, pecorino e gelato alla vaniglia

Caramelized pumpkin, pecorino cheese and vanilla ice cream

€ 7,00

Degustazione di Cioccolati con Rum Plantation

Chocolate tasting with Rum Plantation

€ 15,00