



H I | R E S

Oltre al nostro consueto menù sarà disponibile anche la seguente proposta:  
*Apart from our usual menu, the following is also available:*

*Menù degustazione*  
*Tasting menu*

Un percorso di 6 portate tra le sensazioni e l'ispirazione dello Chef Luca Cardinetti\*  
*A way of 6 courses between the sensations and inspiration of Chef Luca Cardinetti\**

€ 110,00

Il menu è da intendersi valido solo se opzionato da tutti i commensali e con le stesse pietanze  
*The menu is available only if optioned from all diners and with same dishes*

\*Bevande escluse  
*\*Drinks not included*



# H I | R E S

## *Antipasti*

Crudo di gamberi rossi, Campari e Tabasco

*Red raw prawns, Campari and Tabasco*

€ 28

Carpaccio di manzo danese, gelato di foie gras d'oca e funghi galletti

*Danish beef carpaccio, foie gras's ice cream and galletti mushrooms*

€ 28

Pluma di suino iberico al barbeque e mele Annurche affumicate

*Pluma of iberian pork on barbeque and Annurche apples*

€ 24

Mazzancolle scottate al latte di cocco e pasta di curry piccante con verdure di stagione saltate al wok

*Seared prawns in coconut milk and spicy curry paste with seasonal vegetables sauteed in a wok pan*

€ 28

Radicchio di Treviso, Gorgonzola e croccante alle noci

*Treviso's red chicory, Gorgonzola cheese and crumble of walnuts*

€ 20

## *Primi Piatti*

Gnocchi di patate ripieni di sogliola, scaglie di caviale, spinaci e limone

*Gnocchi potatoes stuffed with sole, caviar slices, spinach and lemon*

€ 30

Risotto mantecato alla zucca Mantovana, Robiola di Roccaverano e mandorle

*Risotto whisk with Mantova's pumpkin, Robiola cheese from Roccaverano and almonds*

€ 22

Vermicelli "Pastificio dei Campi", sugo di triglia, olive Taggiasche e arancia

*Vermicelli's "Pastificio dei Campi", red mullet sauce, Taggiasca olives and orange*

€ 24

Ravioli farciti pollo & peperoni

*Ravioli stuffed with chicken & peppers*

€ 20

Cappellotti di anatra, rape e frutti rossi

*Cappellotti with duck, turnips and red fruits*

€ 26

*Secondi Piatti*

Coscia d'agnello pre salee', cime di rapa, mosto d'uva e anacardi  
*Leg of lamb pre salee', turnip tops, grape must and cashews*  
€ 34

Quaglia alla cacciatora  
*Quail in cacciatora style*  
€ 28

Anatra in doppia cottura all'arancia, lattuga in osmosi  
*Duck double cooked with orange, lettuce in osmosis*  
€ 30

Filetto di rombo, carciofi e patate  
*Turbot fillet, artichokes and potatoes*  
€ 36

Ricciola, fagioli borlotti e cenere di cipolla  
*Amberjack, borlotti beans and onion ash*  
€ 36

Spigola, topinambur, puntarelle e castagne  
*Seabass, topinambur, chicory hearts and chestnuts*  
€ 38

Servizio selezione dei nostri pani  
*Bread selection service*  
€ 2,00 p.p.



# HIRES

## *Formaggi*

### Degustazione di formaggi italiani

Robiola di Roccaverano Dop

Bitto Dop

Caciocavallo Podolico

Pecorino Romano Dop

Gorgonzola naturale Dop

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Dop 36 mesi

€ 20

## *Dessert*

Cheesecake mango & passione

*Cheesecake mango & passion*

€ 16

Daquoise ai frutti di bosco, vaniglia e cioccolato bianco

*Wildberries's daquoise, vanilla and white chocolate*

€ 16

Kiwi, ananas e basilico

*Kiwi, pineapple and basil*

€ 16

Hi-Res Tre Cioccolati

*Hi-Res Three Chocolates*

€ 16