

“SCELTI DA TE”

“*CHOSEN BY YOU*”

3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE

3 COURSES CHOSEN FROM A LA CARTE

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

“SCELTI PER TE”

“*CHOSEN FOR YOU*”

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*



WINE PAIRING 6 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE

WINE PAIRING 6 TASTING WINE

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

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERI ROSA, CRACKER AL SESAMO, RUCOLA E WASABI

PINK RAW PRAWNS, SESAMO'S CRACKER, ROCKET AND WASABI

↓

FILETTO DI BUE BATTUTO AL COLTELLO, GELATO AL GORGONZOLA E ZENZERO

BEEF FILLET BEAT, GORGONZOLA ICE CREAM AND GINGER

↓

CARPACCIO DI RICCIOLA AL BASILICO E POMODORI VERDONI

AMBERJACK CARPACCIO WITH BASIL AND GREEN TOMATOES

↓

POLPO, CAROTE E ZENZERO

OCTOPUS CARROTS AND GINGER

↓

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*

↓

UOVO BIOLOGICO ALL'OCCHIO DI BUE, ASPARAGI E TARTUFO NERO

BIOLOGICAL FRIED EGG, ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLE

PRIMI PIATTI

LINGUINE ALL'ASTICE, ZUPPETTA DI BUFALA E CORIANDOLO

LOBSTER LINGUINE, BUFFALO CHEESE SOUP AND CORIANDER

,

RISOTTO AL POMODORO, POLPO ALLA BRACE, CAPPERI E OLIVE

TOMATO'S RISOTTO, GRILLED OCTOPUS, CAPERS AND OLIVES

,

FUSILLI AL PESTO DI FAVE, BACCALA' SFOGLIATO E LIMONE CANDITO

FUSILLI WITH BROADBEANS PESTO, COD SLICES AND LEMON CANDIED

,

GNOCCHI PATATE E N'DUJA, CRUDO DI GAMBERI ROSSI E POMPELMO ROSSO

GNOCCHI POTATOES AND N'DUJA, RED RAW PRAWNS AND RED GRAPEFRUIT

,

CAPPELLOTTI DI ANATRA, RAPE E FRUTTI ROSSI

CAPPELLOTTI WITH DUCK, TURNIPS AND RED FRUITS

SECONDI PIATTI

AGNELLO, GRANO TURCO E CICORIA

LAMB, BABY CORN AND CICORY

}

MANZO, MILLEFOGLIE DI PATATE E TARTUFO NERO

BEEF, POTATOES' MILLEFEUILLE AND BLACK TRUFFLE

}

CALAMARO GRIGLIATO CON PATATE E PISELLI

GRILLED SQUID WITH POTATOES AND PEAS

}

FILETTO DI SPIGOLA AL VAPORE E MOSTARDA DI POMODORI SAN MARZANO

STEAMED SEABASS FILLET WITH SAN MARZANO TOMATOES'S MUSTARD

}

BACCALA' IN OLIO COTTURA, ASPARAGI VERDI E CEDRO

COD COOKED IN OIL, GREEN ASPARAGUS AND CEDAR

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

DESSERT

CHEESECAKE MANGO & PASSIONE

CHEESECAKE MANGO & PASSION

!

DAQUOISE AI FRUTTI DI BOSCO, VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

WILDBERRIES'S DAQUOISE, VANILLA AND WHITE CHOCOLATE

!

KIWI, ANANAS E BASILICO

KIWI, PINEAPPLE AND BASIL

!

HIRES TRE CIOCCOLATI

HIRES THREE CHOCOLATES

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

Fish intended for consumption raw or practically raw have been subjected to a preventive remediation treatment complying with the requirements of Reg. CE 853/2004, all. III, section VIII, chapter 3, D letter, point 3"

