

“SCELTI DA TE”

3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE

IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE  
STESSE PIETANZE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI

BEVANDE ESCLUSE

“**SCELT**I PER TE”

UN PERCORSO DI 5 PORTATE TRA LE SENSAZIONI E L' ISPIRAZIONE  
DELLO CHEF LUCA CARDINETTI

*Luca Cardinetti*

WINE PAIRING 5 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE  
SELEZIONE SERGIO MOTTURA

IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E  
CON LE STESSE PIETANZE

BEVANDE ESCLUSE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI € 2,00 P.P.

# ANTIPASTI

CARPACCIO DI SCAMPI, CARCIOFI E MANDARINO

}

TARTARE DI MANZO DANESE, UOVA DI QUAGLIA, CARDI

}

FOIE GRAS, ESSENZA DI CAMOMILLA,  
PORRO BRUCIATO E LATTE DI MANDORLA

}

POLPO, CAROTE E ZENZERO

}

MAZZANCOLLE SCOTTATE AL LATTE DI COCCO E PASTA DI CURRY PICCANTE  
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK

}

UOVO BIOLOGICO CROCCANTE, FUNGHI E RAGUSANO

## **PRIMI PIATTI**

SPAGHETTORO ALLE VONGOLE, AJO, OLIO, CIME DI RAPA

,

RISOTTO AI PORCINI, CIPOLLA, FOIE GRAS

,

TORTELLINI AI CECI, BACCALA', POMODORINI INFORNATI

,

GNOCCHI ARROSTITI, CICORIA, MIRTILLI, JUICE DI VERDURE

,

CAPPELLOTTI DI FARAONA ALLA CARBONARA

## SECONDI PIATTI

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, MELE GOLDEN CAMELATE,  
RADICCHIO DI TREVISO

!

FILETTO DI CHIANINA, TOPINAMBUR BRUCIATO,  
FINFERLI E NOCCIOLE

!

SELLA DI CERVO IN CROSTA DI CASTAGNE, ZUCCA GRIGLIATA,  
RIDUZIONE DI VIN BRULE'

!

SOGLIOLA, BATTUTO DI BROCCOLI, ALICI DEL CANTABRICO E AGLIO

!

FILETTO DI SPIGOLA DEL MEDITERRANEO, CREMA DI MELANZANE,  
OLIVE DISIDRATATE E SPINACI

!

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI, ORTAGGI AUTUNNALI,  
CRESCIONE DI MARE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI  
€ 2,00 P.P.

# **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**

BROWNIE, MANGO E PASSIONE

MILLEFOGLIE AL CURRY MADRAS, CREMOSO DI BANANA E COCCO,  
GELATO AL 100% CACAO

PISTACCHIO, MANDORLE, FRAGOLE POCHE'  
E SORBETTO AL LIMONE

BON BON DI PESCHE E YOGURT, NOCI DI MACADAMIA E VINO ROSSO

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"