

“**SCELTI DA TE**”

“**CHOSEN BY YOU**”

3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE

3 COURSES CHOSEN FROM A LA CARTE

€ 60,00 P.P

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*

€ 110,00



WINE PAIRING 6 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE

WINE PAIRING 6 TASTING WINE

€ 60,00 P.P.

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 ROSSI, CAMPARI E TABASCO

RED RAW PRAWNS, CAMPARI AND TABASCO

€ 28

!

CARPACCIO DI MANZO DANESE, GELATO DI FOIE GRAS D'OCA , FUNGHI GALLETTI

DANISH BEEF CARPACCIO, FOIE GRAS'S ICE CREAM , 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 , PASTA DI CURRY PICCANTE
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK

*SEARED PRAWNS IN COCONUT MILK , 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'S 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.

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

BON BON DI CASTAGNA, CACHI, ZENZERO E NOCI PECAN

CHESTNUSTS'S BON BON, KAKI, GINGER AND PECAN NUTS

€ 16

|

BAVARESE ALLA VANIGLIA, PISTACCHIO, COCCO E LAMPONE

VANILLA BAVARIAN, PISTACHIO, COCONUT AND RASPBERRIES

€ 16

|

MANDARINO CINESE, CARDAMOMO E SESAMO NERO

CHINESE'S TANGERINE, CARDAMOM AND BLACK SESAME

€ 16

|

HIRES TRE CIOCCOLATI

HIRES THREE CHOCOLATES

€ 16

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"