

“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

“SCELTI 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

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 CARAMELLATE,
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

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

ZUCCA, ROSMARINO E NOCCIOLE

!

CIOCCOLATO, MANDARINO, SALE E LEMONGRASS

!

RICOTTA E PERA

!

HIRES STRUDEL