

NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non e' dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Vedi allegato II del REG CE 1169/2011 - Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale e' utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).

MARE

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

€95 p.p.

Scampo / mela verde / caviale di aringa _____ €34*

Piovra / cavolfiore / liquirizia _____ €30*

Coda di rospo / nero di seppia / patate _____ €30*

Raviolo / crostacei / lenticchie / bacon _____ €34*

Rombo / carciofo / menta / pinoli _____ €40*

Dolci sorprese

TERRA

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

€95 p.p.

Faraona / castagne / cavolo nero _____ €30*

Fegato grasso d'oca / mango / mandorle _____ €38*

Cipolla rossa di Tropea / piccione _____ €30*

Tagliolini / lepre _____ €30*

Cervo / mirtili / patate _____ €40*

Dolci sorprese

LAGO

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

€85 p.p.

Trota / capperi / olive _____ €28*

Anguilla / verdure croccanti _____ €28*

Luccio / puntarelle / noci / caffè _____ €30*

Garganelli / storione / caviale / uovo _____ €30*

Persico / pak-choi / pomodoro _____ €34*

Dolci sorprese

VEGETARIANO

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

€80 p.p.

Puntarelle / arancia / pistacchio _____ €28*

Zucca / amaretto / pera / senape _____ €28*

Spaghettoni / cacio / pepe / soya / wasabi _____ €28*

Risotto / mojito _____ €28*

Carciofo / cocco / lime _____ €28*

Dolci sorprese

CRUDO... CRUDO... CRUDO

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

€95 p.p.

Sette variazioni di pesce crudo

CARTA BIANCA

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

A discrezione della cucina

5 portate €95 p.p. - 7 portate €120 p.p.

CARTA BIANCA TARTUFO "LIMITED EDITION"

menu degustazione proposto per tutti gli ospiti al tavolo

3 portate €100 p.p. - 5 portate €150 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Tartar di manzo _____ €30

Risotto alla milanese (min. 2 persone) _____ €30

Dentice, carciofi, olive e pomodoro (min. 2 persone) _____ €90

Branzino in crosta di pane (min. 2 persone) _____ €90

Trota, patate e maionese (min. 2 persone) _____ €70

Filetto di manzo, erbe aromatiche e zabaione salato (min. 2 persone) €90

Doppia costata con patate al rosmarino (min. 2 persone) _____ €90

Anatra all'arancia (min. 2 persone) _____ €90

coperto €5 per persona

acqua oligominerale Lauretana (0,75cl) €5

NON ESSERE SODDISFATTO
SFIDA I TUOI ISTINTI

*indica il prezzo del piatto scelto alla carta