

“Clorofilla”

(only for the entire table)



Fassona, Ciliegie e Caffè

Battuta di Fassona Piemontese accompanied by a coffee sablé, served with cherries in red wine and almond tartare sauce

Ortiche e Violette

Gnocchi with nettles accompanied by wild garlic pesto, crunchy almonds and violets

La Trota della Valdastico

Valdastico salmon trout fillet cooked twice, served on Rotzo potato rosti, lemon cream, almond tartar sauce and fresh baby spinach

Crostatina di Batata

Almond tart with creamy smoked potato, candied lime and goat ricotta



€ 55,00

per person, including wine pairing,
coperto is not included

“Mare Nostrum”

(solo per l'intero tavolo)

*

Il Gambero in Fiore

Fiore di zucca in tempura, stracciatella di burrata e gambero rosso di Mazara del Vallo

“Seppe in Laguna”

Risotto (cottura 20 min.) al nero di seppia del Mar Adriatico, croccante al pomodoro e origano, accompagnato dal lardo di seppia di nostra produzione

La “Ricciola”

Tagliata di ricciola appena scottata con panzanella gourmet (gelato di cetriolo, pomodori confit, cipolla viola caramellata e terra di olive) servita su pane Carasau

Il mio Ricordo in Costiera

Melanzana mantecata con arancia candita di nostra produzione glassata al cioccolato fondente su un croccante di farro e cereali accompagnata da acqua di pesche e pepe rosa

*

€ 55,00

per person, including wine pairing,
coperto is not included

“Clorofilla”

(solo per l'intero tavolo)



Fassona, Ciliegie e Caffè

Battuta di Fassona Piemontese accompagnata da un sablé al caffè, servita con ciliegie
al vino rosso e salsa tartara alle mandorle

Ortiche e Violette

Gnocchetti alle ortiche accompagnati da un pesto di aglio orsino,
mandorle croccanti e violette

La Trota della Valdastico

Filetto di trota salmonata della Valdastico in due cotture, servito su un rosti di patate di Rotzo,
crema al limone, salsa tartara alle mandorle e spinacino fresco

Crostatina di Batata

Crostatina di mandorle con cremoso di batata affumicata, lime canditi e ricotta di capra



€ 55,00

per persona, abbinamento vini incluso,
coperto non incluso

“Mare Nostrum”

(only for entire table)

*

Il Gambero in Fiore

Tempura zucchini flower, burrata stracciatella and Mazara del Vallo red shrimp

“Seppe in Laguna”

Risotto (cooking time 20 min.) with cuttlefish ink from the Adriatic Sea, crunchy tomato and oregano, accompanied by cuttlefish lard of our production

La “Ricciola”

Sliced seared amberjack with gourmet panzanella (cucumber ice cream, confit tomatoes, caramelized purple onion and ground olives) served on Carasau bread

Il mio Ricordo in Costiera

Eggplant creamed with candied orange of our production glazed with dark chocolate on a crunchy spelled and cereals accompanied by peach water and pink pepper

*

€ 55,00

per person, including wine pairing,
coperto is not included