

MENÙ À LA CARTE

Antipasti

| | |
|--|----|
| Cheesecake e Ricciola Tortino a base di panna acida al pepe di Sichuan, tartare di Ricciola, finocchietto, pistacchio croccante e fruit passion | 15 |
| Terrina di Foie Gras Terrina di foie gras servito su pan brioche, arancia candita, riduzione di Porto e rabarbaro in agrodolce | 16 |
| La Battuta di Fassona Carne di Fassona Piemontese, servita con una Namelaka al Bleu affinato in grotta, pasta sfoglia, fichi mostardati e composta di ciliege | 14 |
| Semifreddo al pomodoro (piatto Vegetariano) Semifreddo al pomodoro servito su una sablé al basilico, ricotta di capra, gel di Thè Matcha ed essenza al pino mugo | 13 |
| Prosciutto e melone Prosciutto crudo di Montagnana, carpaccio di melone, sorbetto e sfoglia di melone al cardamomo | 14 |
| Zuppetta di pesce Zuppetta di pesce con filetto di scorfano scottato, basilico e chips di riso venere | 13 |

Primi Piatti

| | |
|---|----|
| Risotto Zucchine e Gambero Rosso * Risotto con crema di zucchine alla menta, pesto di fiori di zuccina, burrata, gambero rosso crudo e chips di riso | 16 |
| Gnocchi di patate e Granciporro Gnocchi di patate al sugo di Granciporro, Rabarbaro e Bisque | 13 |
| Spaghettoni alle Vongole e Bottarga (16 min. cottura) Spaghettoni Benedetto Cavalieri con vongole veraci, bottarga e zest di limone | 15 |
| Cappellacci con ripieno di Murice spinoso "Garuosoli" Cappellacci con Murice spinoso servito con Umibudo, lattuga di mare e beurre blanc al pepe rosa | 16 |
| Lasagnetta con Finferli e Porcini (piatto Vegetariano) Lasagnetta ai finferli e porcini con besciamella all'aglio orsino e Namelaka al Grana Padano | 13 |
| Bigoli all'Anitra Bigoli all'anitra cotta in tegame e tagliata al coltello | 12 |

Secondi Piatti

| | |
|---|--------|
| Coniglio porchettato e Caviale Rollé di coniglio porchettato servito con jous di coniglio e caviale con cipollotto glassato alle mele e crocchetta di patate al cocco | 16 |
| Filetto alla "Rossini" e Terrina di Foie Gras Tenero filetto di manzo cotto in padella demi glace, foie gras, tartufo, cardoncello e millefoglie di patate | 27 |
| Rollè di Rombo Filetto di rombo con patate croccanti, lattuga di mare, maionese di olive e burre blanches su crema di pomodorini gialli e rossi | 18 |
| Filetto di Ricciola e Pesche Filetto di Ricciola scottato servito su un carpaccio di pesche e gel di pesca, pepe rosa, gel di colatura di alici, spinacino saltato e shiso | 16 |
| Stinco di Agnello confit e Spugnole Stinco di Agnello confit servito con il suo Jus, spugnole, cous cous alla curcuma, salsa tzatziki alla menta e friggirelli spadellati | 18 |
| Parmigiana V.I.P. (piatto Vegetariano) La nostra rielaborazione della Parmigiana presentata con Namelaka al Grana, crema di pomodorini in agro alla menta e gel di basilico | 15 |
| Baccalà alla vicentina Baccalà alla vicentina con polenta fritta | 15 |
| Costata di Pezzata rossa Costata di pezzata rossa, frollatura di 45 giorni, servita con patate al burro Descrizione: Estremamente tenera, caratterizzata da un gusto raffinato con note dolci (minimo da 1 Kg) | 7,5/hg |
| Costata di Sashi Fiorentina di Sashi, frollatura 60 giorni, con patate al burro Descrizione: Carne molto marezzata, da colore rosso scuro e dal sapore intenso (minimo da 1 Kg) | 8,5/hg |

Coperto Euro 3,00

*alimenti che all'origine sono congelati

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

DESSERT

| | |
|---|----|
| Selezione di formaggi | 10 |
| Selezione di formaggi dello chef con le nostre confetture: Formaggio Bleu stagionato in grotta, Pecorino, Caprino, Latte vaccino. Tutti i nostri formaggi sono affinati in grotta. Provenienza Sudtirolo. | |
| Millefoglie alle fragole | 6 |
| Pasta sfoglia, crema chantilly e fragole fresche | |
| Delizia al limone | 6 |
| Pan di Spagna con bagna al limoncello servito su crema inglese al cardamomo, meringhe e basilico | |
| La Rosada | 7 |
| Mousse di ricotta di capra glassata con essenza di rose su croccante di biscotto allo zenzero e foglia d'oro | |
| Tiramisù | 5 |
| Savoardi, caffè, mascarpone, tuorlo d'uovo e mousse di cioccolato bianco | |
| Carpaccio di ananas | 5 |
| Carpaccio di ananas con gel al Maraschino e frutti rossi disidratati | |