

SHORT

Amuse Bouche

Piccola delizia dello Chef

Terrina di Foie Gras

Terrina di foie gras servito su pan brioche, arancia candita, riduzione di Porto e rabarbaro in agrodolce

Bigoli all'anitra

Bigoli all'anitra cotta in tegame e tagliata al coltello

Coniglio porchettato e Caviale

Rollé di coniglio porchettato servito con jus di coniglio e caviale con cipollotto glassato alle mele e crocchetta di patate al cocco

Vini abbinati:

Tai Rosso Doc "Dal Maso" (Vi)

Acque minerali e caffè

€ 35

MEDIUM

Amuse Bouche

Piccola delizia dello Chef

Terrina di Foie Gras

Terrina di foie gras servito su pan brioche, arancia candita, riduzione di Porto e rabarbaro in agrodolce

Cheesecake e Ricciola

Tortino a base di panna acida al pepe di Sichuan, tartare di Ricciola, finocchietto, pistacchio croccante e fruit passion

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

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

Tiramisù con Mousse al Cioccolato Bianco

Savoardi, caffè, mascarpone, tuorlo d'uovo e mousse di cioccolato bianco

Vini abbinati:

Gewurztraminer Doc "S. Michel Epan" (Bz)

Soave Runcaris Doc "Fattori" (Vr)

Acque minerali e caffè

€ 55

*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

LONG

Amuse Bouche

Piccola delizia dello Chef

Battuta di Manzo con Scampo crudo*

Tartare di manzo con scampo crudo servita su pasta sfoglia croccante e stracciatella di burrata

Terrina di Foie Gras

Terrina di foie gras servita su pan brioche, arancia candita, riduzione di Porto e rabarbaro in agrodolce

Cheesecake e Ricciola

Tortino a base di panna acida al pepe di Sichuan, tartare di Ricciola, finocchietto, pistacchio croccante e fruit passion

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

Cappellacci con ripieno di Murice spinoso "Garusoli"

Cappellacci con Murice spinoso servito con Umibudo, lattuga di mare e beurre blanc al pepe rosa

Rollè di Rombo

Filetto di rombo con patate croccanti, lattuga di mare, maionese di olive e beurre blanche su crema di pomodorini gialli e rossi

Delizia al Limone

Pan di spagna con bagna al limoncello servito su crema inglese al cardamomo, meringhe e basilico

La nostra piccola pasticceria

Vini abbinati:

Scaia Bianco I.G.T. "S. Antonio" (Vr)

Lugana Doc "Cà dei Frati" (Bs)

Recioto di Gambellara "Dal Maso" (Vi)

Acque minerali e caffè

€ 75

*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