



CARTA

Affinchè ogni ospite possa sperimentare un viaggio culinario completo, la scelta à la carte prevede **un minimo di due portate** per commensale.

Antipasti

BonBon ^{1,7}

Bon bon di pasta fermentata e fritta, tartasal e fonduta di pere e Taleggio

22

Piatto unico 29

Cotechino, Caviale e Patata ^{4,7}

Cotechino artigianale cotto a bassa temperatura, spuma morbida di patate e caviale Asetra Caviar Cru

24

Piatto unico 31

ZuCapa ^{3,6,8,14;*}

Capasanta brasata, avvolta in una fetta di lardo, servita con zucca marinata al rhum Zacapa, maionese di semi di zucca e chips di zucca fritta

28

Piatto unico 36

La Linguaccia ^{3,9}

Lingua cotta a bassa temperatura, affumicata con legno di ciliegio, maionese all'aglio nero fermentato, verdure all'agro e cipolla caramellata

24

Piatto unico 31

Carciofo alla Giudia, Bottarga e Parmigiano ^{4;*}

Carciofo cotto a bassa temperatura, emulsione al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, crema di carciofi e bottarga di muggine

24

Piatto unico 31

Lo Scampo ^{2,3;*}

Scampo alla brace, gel di uva bianca malvasia, crema di topinambur, maionese alla soia e infuso di pere e funghi

28

Piatto unico 36



Primi Piatti

Sardigoli ^{1,3,4,8}

Bigoli fatti in casa, crema di sarde, uvetta, pinoli e sarde affumicate

22

Piatto unico 29

Ricordo d'Infanzia ^{1,3,9,12}

Agnoli di pasta fresca all'uovo ripieni di carne, cotti in brodo di cappone serviti con una morbida perla al lambrusco

Opzionale: crema al parmigiano in sostituzione al brodo (2 euro)

23

Piatto unico 30

Passatelli, Brodo e Canocchie ^{1,2,3,4,7,9,*}

Passatello secondo la tradizione, canocchie sbollentate, brodo di canocchie, cime di rapa e caviale Imperial

26

Piatto unico 34

Risotto Quaglia e Carciofi ^{7,9,*}

Risotto ai carciofi, petto di quaglia arrosto scaloppata, carciofi fritti e il suo fondo

28

Piatto unico 36

Tortelli di Zucca, Burro e Salvia ^{1,3,7,9,10}

Morbida sfoglia velo ripiena di crema di zucca, mostarda mantovana e amaretti, serviti con burro fuso della Normandia e salvia

Opzionale: aggiunta di Tartasal e Ristretto di Pomodoro (5 euro)

23

Piatto unico 30

Carbonara di Lago ^{3,4,7}

Fusillo del Pastificio Mancini, spuma di crema all'uovo, uova di trota, carpaccio di storione e anguilla affumicati e chips di pelle di rombo

30

Piatto unico 39



Pesci e Carni

Rombo, Finocchio e Lumachine^{4, 7, 9; **}

Rombo scottato in padella, servito con una crema di finocchi, polvere di liquirizia e ragù di lumachine di mare

38

Piatto unico 49

Fegato alla Veneziana^{7, 12}

Fegato di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di cipolla al melograno e gateaux di patate

35

Piatto unico 46

Calamaro al Calamaro^{14; *}

Calamaro cotto a bassa temperatura, ripieno di se stesso, terra di patate viola, limone candito e maionese di calamaro

33

Piatto unico 43

Ricciola in Terracotta^{4; *}

Trancio di ricciola cotto a bassa temperatura in un cofanetto di terracotta, cime di rapa saltate e maionese alla vaniglia

36

Piatto unico 47

La Nostra Entrecôte^{9, 12}

Controfiletto di manzo Rossa Reggiana scottato in padella, spuma di caponata di stagione e gel di barbabietola

40

Piatto unico 52

Il Cappone^{8, 10}

Cappone alla Stefani dell'azienda Chieregati, marinato in una citronette di limone, pinoli, prezzemolo e olio, uvetta, cedro candito, mostarda di pere e lattuga alla brace

33

Piatto unico 43

Specialità

Crudo di Mare^{2, 4, 6, 8, 11; * **}

Selezione dello Chef di carpacci e tartare

80



DOLCI

Dolci

Helvetia ^{3,8,12}

Morbido biscotto alle mandorle, crema al burro, zabaione, cremoso alle mandorle, gelato allo zabaione e mandorle pralinate croccanti

13

Tarte Tatin ^{7,8}

Mela golden caramellata, biscotto di frolla, salsa al caramello e gelato alla vaniglia

15

Millefoglie ^{1,3,7}

Sfoglia croccante con cremosa crema chantilly alla vaniglia, caramello salato e gelato alla vaniglia

15

Budino Belga ^{3,7,12}

Budino al cioccolato fondente, servito con salsa al caramello, zabaione al marsala e bicchiere di cioccolato

13

Perle e Rubini ^{1,3,7,8}

Sfera al cioccolato laccata, namelaka al cioccolato bianco, pan di Spagna e rubini ai frutti rossi

13

I Cannoncini ^{1,3,7,8}

Cannoncini, crema pasticceria, granella di nocciole e pistacchi

13

Nuvola di Frutti Rossi ^{3,7}

Meringa friabile, sorbetto ai frutti rossi, chantilly al cioccolato bianco e frutti di bosco freschi

15



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di
semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Trattamento e conservazione

- * Prodotto congelato all'origine
- ** Prodotto abbattuto



Note

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Coperto	7
Acqua San Pellegrino	5
Acqua Panna	5
Caffè	5

