



# 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 <sup>1,7</sup>

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

22

Piatto unico 29

## Cotechino, Caviale e Patata <sup>4,7</sup>

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

24

Piatto unico 31

## ZuCapa <sup>3,6,8,14;\*</sup>

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 <sup>3,9</sup>

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 <sup>4;\*</sup>

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

24

Piatto unico 31

## Lo Scampo <sup>2,3;\*</sup>

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** <sup>1,3,4,8</sup>

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

**22**

Piatto unico 29

## **Ricordo d'Infanzia** <sup>1,3,9,12</sup>

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** <sup>1,2,3,4,7,9,\*</sup>

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

**26**

Piatto unico 34

## **Risotto Quaglia e Carciofi** <sup>7,9,\*</sup>

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

**28**

Piatto unico 36

## **Tortelli di Zucca, Burro e Salvia** <sup>1,3,7,9,10</sup>

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** <sup>3,4,7</sup>

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<sup>4, 7, 9; \*\*</sup>

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<sup>7, 12</sup>

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

35

Piatto unico 46

## Calamaro al Calamaro<sup>14; \*</sup>

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<sup>4; \*</sup>

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<sup>9, 12</sup>

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

40

Piatto unico 52

## Il Cappone<sup>8, 10</sup>

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<sup>2, 4, 6, 8, 11; \* \*\*</sup>

Selezione dello Chef di carpacci e tartare

80



DOLCI

# Dolci

## Helvetia <sup>3,8,12</sup>

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

13

## Tarte Tatin <sup>7,8</sup>

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

15

## Millefoglie <sup>1,3,7</sup>

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

15

## Budino Belga <sup>3,7,12</sup>

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

13

## Perle e Rubini <sup>1,3,7,8</sup>

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

13

## I Cannoncini <sup>1,3,7,8</sup>

Cannoncini, crema pasticceria, granella di nocciole e pistacchi

13

## Nuvola di Frutti Rossi <sup>3,7</sup>

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

