



CARTA

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

Antipasti

Terrina di pomodoro, zucchine e fiori di zucca al caprino^{7,12}

Omaggio alla famiglia Martini

Terrina fredda al pomodoro Torino, crema di zucchine e fiore di zucca fritto ripieno al caprino fresco

23

Piatto unico 30

Cotechino, patata e salsa verde mantovana^{3,4,7}

Cotechino morbido dell'azienda Tosetti, spuma morbida di patata e salsa verde ricetta classica mantovana

23

Piatto unico 30

Ricciola in ceviche, maionese all'ananas e uova di trota^{3,4,10,12}

Tartare di ricciola marinata con leche de tigre, maionese all'ananas, cipolla rossa di Tropea caramellata e uova di trota

28

Piatto unico 36

Parmigiana tra passato e futuro^{6,7}

Omaggio alla famiglia Martini

Melanzana laccata alla soia, emulsione di parmigiano, crema al basilico e spuma al pomodoro

24

Piatto unico 31

Gambero al panko^{1,2,3,11}

Gambero impanato nel panko, julienne di verdure saltate con soia e sesamo, riduzione agrodolce al peperone e maionese al wasabi

26

Piatto unico 34

Tartare di manzo, spuma all'uovo e porro, tartufo estivo^{3,4,7}

Battuta di filetto di manzo, spuma di crema all'uovo e porro, tartufo nero estivo degli appennini

Opzionale: aggiunta di tartufo nero estivo (7 euro)

26

Piatto unico 34



Primi Piatti

Chitarra Mediterranea ^{1,2,4,9,14}

Chitarra del pastificio Mancini, bisque di crostacei, polpa di ricci di mare, caviale Imperial di storione del territorio e perle di Tapioca al nero

30

Piatto unico 39

Agnolo mantovano e crema al parmigiano ^{1,3,7,12}

Agnoli di pasta fresca all'uovo, ripieni di carne di manzo e maiale, mantecati con crema al parmigiano

Opzionale: aggiunta di tartufo nero estivo (7 euro)

25

Piatto unico 33

Tagliatella, menta e ragù di coniglio ^{1,3,7,9}

Tagliatella verde fresca alla menta, ragù di coniglio e cacioricotta pugliese

24

Piatto unico 31

Risotto asparagi e capasanta ^{7,9,14}

Risotto mantecato alla crema di asparagi, carpaccio di capasanta e olio ai semi di zucca

28

Piatto unico 36

Tortelli di zucca, burro e salvia ^{1,3,7,9,10}

Omaggio alla famiglia Martini

Morbida sfogliavelo ripiena di crema di zucca, mostarda mantovana, uvetta, amaretti saltati con burro fuso e salvia

23

Piatto unico 30



Pesci e Carni

Rombo, crema di finocchio e vongole veraci^{4, 7, 14}

Rombo scottato al timo, crema al finocchio al limone, salsa alle vongole veraci e gel prezzemolo

38

Piatto unico 49

Faraona, foie gras, ciliegia e tartufo estivo¹²

Faraona ripiena al foie gras e ciliegia, cotta a bassa temperatura, riduzione alla ciliegia, radicchio stufato e tartufo nero estivo degli appennini

36

Piatto unico 47

Persico spigola in acquapazza e pane di Altamura^{4, 12, 14}

Persico spigola in confit, cozze e vongole veraci in acquapazza di pomodori, olive, capperi e prezzemolo

35

Piatto unico 46

Cappone alla Stefani^{8, 10, 12}

Omaggio alla famiglia Martini

Cappone alla Stefani marinato in una citronette di limone, prezzemolo e olio, pinoli, uvetta, cedro candito e mostarda di pere e lattughino

33

Piatto unico 43

Filetto, melanzana e aceto balsamico al miele¹²

Filetto di manzo alla griglia, melanzane affumicate, pomodoro bruciato al timo e aceto balsamico al miele

40

Piatto unico 49



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

Babamisù ^{1,3,7}

Babà bagnato al caffè, mousse al mascarpone e cioccolato fondente

15

Pesca brasata, gelato al caprino e crumble di amaretti ⁷

Pesca brasata, gelato al caprino e crumble di amaretti

15

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

Cannoncini, crema pasticcera, granella di nocciole e pistacchi

13

Nuvola Esotica ^{3,7}

Meringa friabile, sorbetto al frutto della passione, chantilly alla vaniglia e chutney all'ananas

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 |

