



# CARTA

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

# Antipasti

## La Tartare<sup>3,4,8,\*</sup>

Tartare di agnello battuta al coltello, maionese alla nocciola, scaglie di sale maldon e caviale Imperial

26

Piatto unico 34

## ZuCapa<sup>3,4,6,8,\*</sup>

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

28

Piatto unico 36

## La Linguaccia<sup>3</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

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

Cotechino bollito, spuma morbida di patate e caviale Asetra

22

Piatto unico 29

## Carciofo alla Giudea, Bottarga e Parmigiano<sup>4,\*</sup>

Carciofo cotto a bassa temperatura, spolverata di bottarga di muggine e spuma al parmigiano

22

Piatto unico 29

## Scampo Grasso a Oporto<sup>1,2,12,\*</sup>

Scaloppa di foie gras rosolata, scampi cotti accompagnati da cipolla morbida caramellata e riduzione di Porto

26

Piatto unico 34



# Primi Piatti

## Risotto, Crema di Zucca, Aceto Extra Vecchio e Maialino

Risotto mantecato con crema alla zucca, servito con gocce di balsamico Extra Vecchio e maialino sfilacciato e cotto a bassa temperatura

30

Piatto unico 39

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

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

23

Piatto unico 30

## Bigoli, Pancetta croccante e Crema Fagioli <sup>1,3</sup>

Bigolo di farina di fagioli, pancetta di maiale croccante e crema di borlotti

22

Piatto unico 29

## 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

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

23

Piatto unico 30

## Spaghetto d'Ostrica <sup>1,3,7,9,10</sup>

Spaghetto al nero di seppia condito con una maionese d'ostrica cotta a bassa temperatura e ostrica in tempere

28

Piatto unico 36

## Ravi'olio <sup>1,3,4</sup>

Raviolo ripieno di una mousse all'olio, dadolata di verdure fresche, ragù di branzino ed emulsione al parmigiano

26

Piatto unico 34



# Pesci e Carni

## **Guancetta di Vitello** <sup>7,9</sup>

Guancetta brasata cotta a bassa temperatura, salsa di fondo bruno e spuma patate e grue di cacao

**33**

Piatto unico 43

## **Pichana Tonnata** <sup>4</sup>

Agnello cotto a bassa di temperatura, guancia di tonno sfilacciata servito con salsa tonnata

**38**

Piatto unico 49

## **Rombo, Liquirizia, Finocchio e Lumachine di Mare** <sup>4, 7, 9; \*</sup>

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

**38**

Piatto unico 49

## **Baccalà, Cannellini e Porcini** <sup>4, 9</sup>

Baccalà olio cottura, crema dolce di fagioli cannellini e spolverata di funghi porcini essiccati

**36**

Piatto unico 47

## **Luccio, Capperi e Alici** <sup>4</sup>

Bollito di luccio servito con una salsa a base di capperi, prezzemolo, alici, peperoni verdi e olio evo

**33**

Piatto unico 43

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

Cappone alla Bartolomeo Stefani cotto a bassa temperatura, marinato in una citronette di limone, prezzemolo e olio, pinoli, uvetta, cedro candito e mostarda

**33**

Piatto unico 43



DOLCI

# Dolci

## Millefoglie, Crema Chantilly, Cioccolato e Frutta Fresca <sup>1,3,7</sup>

Millefoglie croccante con crema chantilly, farcita con scaglie di cioccolato e frutta fresca di stagione

14

## Torta di Rose e Zabaione <sup>1,3,7,12</sup>

Torta di rose calda inzuppata in una bagna al maraschino servita con zabaione caldo

12

## Cannolicchio Esotico <sup>8</sup>

Rivisitazione di un cannolo alla siciliana, servito con frutta esotica e una crema alla ricotta di pecora

12

## 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

12

## La Meringa <sup>3,7</sup>

Meringa croccante, crema chantilly e gelato ai frutti di bosco freschi

12

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

Cannoncini, crema pasticcera, granella di nocciole e pistacchi

13

## Finto Torrone <sup>3,7,8</sup>

Semifreddo alla nocciola, biscotto al cioccolato salato, paillettes croccanti al caramello, gelatina al Sauternes e salsa al cioccolato fondente

10



# 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

