



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 ^{3,4,8}

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

24

L'Insalata di Coniglio ^{8,9}

Coniglio cotto a bassa temperatura farcito con pistacchi e arancio, adagiato su marmellata amara

18

I Nervetti di Vitello ⁹

Nervetti di vitello cotti a bassa temperatura serviti con capricciosa di verdure all'agro ed emulsione di parmigiano delle Vacche Bianche

19

Cotechino, Caviale e Patata ^{4,7}

Morbido cotechino cotto a bassa temperatura, soffice spuma di patate La Ratte e Caviale Asetra

19

Lardo di Seppia, Menta e Caffè ¹⁴

Seppia pestata come fosse un lardo condita con polvere di caffè, menta e buccia di limone

20

Scampo Grasso a Oporto ^{1,2,12}

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

24



Primi Piatti

Bigoli, Ricci di Mare e Katsuobushi ^{1,3,4,7,14}

Bigolo di pasta fresca saltato con una emulsione di burro chiarificato e ricci di mare finito con scaglie di bonito essiccato

26

Risotto, Anguilla e Wasabi ^{4,9}

Risotto all'onda finito con wasabi fresco e anguilla laccata leggermente affumicata

24

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

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

20

Risotto, Salsiccia e Cannella ^{7,9}

Risotto alla mantovana mantecato al burro e parmigiano condito con pesto del territorio

19

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

Morbida sfoglia velo ripiena di crema di zucca, mostarda mantovana e amaretti

20

Anatrella ^{1,3,7,9}

Tagliatella tirata a mano condita con un morbido battuto d'anatra muta cotto lentamente al forno

18



Pesci e Carni

Che Cavolo di Rospo ^{1,4,7}

Matrioska di coda di rospo, pancetta affumicata, funghi prataioli, cavolo sbollentato e sfoglia croccante

38

Manzo, Ponzu e Tartufo ^{6,12}

Filetto di manzo affumicato al barbecue glassato con una salsa ponzu servito con una riduzione al vino e foglie di tartufo

35

Baccalà, Cannellini e Porcini ^{4,9}

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

34

...Ma che Rognone ⁷

Rognone leggermente saltato in padella accompagnato da funghi trifolati e una spuma di aglio orsino

32

Il Cappone ^{8,10}

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

30

Luccio, Capperi e Alici ⁴

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

30



DOLCI

Dolci

Millefoglie, Crema Chantilly, Cioccolato e Frutta Fresca ^{1,3,7}

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

14

Torta di Rose e Zabaione ^{1,3,7,12}

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

12

Cannolicchio Esotico ⁸

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

12

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

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

12

La Meringa ^{3,7}

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

12

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

Cannoncini, crema pasticcera, granella di nocciole e pistacchi

13

Finto Torrone ^{3,7,8}

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

10



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

5



