

# IL VIAGGIO COMPLETO

## MENU DA 7 PORTATE

IL PERCORSO PIU AMPIO E IMMERSIVO: SETTE PORTATE PENSATE PER RACCONTARE A FONDO LA NOSTRA VISIONE DI CUCINA SEMPRE IN EVOLUZIONE

### IL NOSTRO BENVENUTO

\*\*\*

FINOCCHIO, MELA E DRAGONCELLO

\*\*\*

RICCIOLA, SEDANO RAPA E GINEPRO

\*\*\*

TORTELLI DI CARCIOFO E CAMOMILLA

\*\*\*

RISOTTO ALLA VERZA, BAGNA CAUDA E LIMONE

\*\*\*

MAIALINO AGRODOLCE

o

ANGUILLA , PUNTARELLE E POMPELMO

\*\*\*

PEPE E PERE

\*\*\*

SOUFFLÈ ALLA NOCCIOLA E TIMO

\*\*\*

PICCOLA PASTICCERIA

65€

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE ALLA CARTA AL COSTO DI 22€ CADAUNO, PER I DOLCI 14 €

“A MANO LIBERA”

9 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

85€

# LA CARTA DEI SIGNATURE

LE FIRME INDELEBILI DEL NOSTRO PERCORSO ORDINABILI ALLA CARTA,  
QUELLI CHE RESTANO ANCHE QUANDO TUTTO IL RESTO EVOLVE

**CEVICHE** · Pescato del giorno

**19€**

**RAVIOLI DI SCAMPI** · Foie gras e tartufo

**19€**

**MAZZANCOLLA** · Fagioli cannellini, nduja e bisque

**20€**

---

**TORTELLI CIAUSCOLO** · clementini e zucca

**22€**

**SPAGHETTONE “AL BRONZO”** · burro e lievito

**22€**

**MINESTRA DI BOSCO...**funghi e tartufo

**22€**

---

**CARDONCELLO** · Topinambur, nocciole e ribes

**24€**

**QUAGLIA GLASSATA** · puré alla francese

**28€**

---

**TORTA DI ROSE** · Crema inglese alla vaniglia

**12€**

**UOVO NEL BOSCO** · La nostra cheesecake al frutto della passione

**14€**

## MENÙ 3 PORTATE

L'ATTIMO CHE CAMBIA OGNI VOLTA

UN PERCORSO DI TRE PORTATE PENSATO E SCELTO DALLO CHEF PER SEGUIRE LE STAGIONI E L'ISPIRAZIONE DEL MOMENTO....MENU A SCATOLA CHIUSA!! LASCIATI SORPRENDERE DALLO CHEF

**45€**

## CARTA DEI VINI

### ABBINAMENTO VINI

**3 CALICI** **25€**

**4 CALICI PREMIUM  
CON CORAVIN** **45€**

---

**PANE E SERVIZIO** · 3€ A PERSONA



\*IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011, NEL NOSTRO LABORATORIO SONO PRESENTI DIVERSI ALIMENTI ALLERGENI. SI PREGA QUINDI DI COMUNICARE QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA AL NOSTRO PERSONALE.

IL CRUDO DI PESCE SOMMINISTRATO È TUTTO ABBATTUTO TERMICAMENTE A -20°, COME PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 855/2004