

# fr menu gourmet

## LA TERRA

Tartare di Scottona, Spuma di Monteveronese, Marmellata di Cipolla e Tartufo del Baldo

Mezzi Paccheri di Gragnano alla Cacio e Pepe, Guanciale di Maiale Croccante e Piselli in Tre Consistenze

Lombata di Agnello in Crosta di Pecorino di Pienza, Morbido di Carote, Melanzana Fondente e Prugne Caramellate con Jus al Timo

Il Garda in un Dessert: Semisfera al Limone del Garda e Gelato all'Olio di Oliva

€ 75,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

## IL MARE

Ricciola Marinata, Pompelmo Rosa, Chips di Amaranto, Sorbetto all'Estratto di Sedano e Piselli

Fagottini di Pasta Fresca Ripieni di Zucca, Salsa ai Peperoni, Gallinella in Tataki e Sentore ai Ricci di Mare

Spigola di Lenza Cotta Sulla Pelle, Servita su Crema Sedano Rapa, Crumble all'Aglio Nero, Salicornia e Ristretto di Bouillabaisse

Gelato allo Yogurt di Bufala, Caffè, Pesca e Sesamo

€ 80,00

Servito preferibilmente a tutti i commensali.

## LA NATURA

(VEGAN)

Fantasie di Verdure Cotte e Crude, Biscotto Salato e Ghiacciato di Pomodoro

Risotto Carnaroli allo Zafferano, Peperone di Senise e Polvere di Liquirizia\*

Fiore di Zucca Farcito con Formaggio Vegetale, Consistenza di Datterino Giallo e Piselli al Basilico

Sorbetto al Lime e Zenzero e Salsa al Mango

€ 65,00

## ENTRÉE

Tartare di Scottona, Spuma di Monte Veronese, Marmellata di Cipolla e Tartufo del Baldo 

€ 24,00

Fantasie di Verdure Cotte e Crude, Biscotto Salato, Formaggio Vegetale e Ghiacciato di Pomodoro

€ 21,00

Uovo di Gallina Biologico Cotto a Bassa Temperatura, Crema di Topinambur, Bottarga di Tonno e Caviale 

€ 22,00

Ricciola Marinata, Pompelmo Rosa, Chips di Amaranto, Sorbetto all'Estratto di Sedano e Piselli 

€ 24,00

Lingotto di Trota Rosa Marinato e le sue di Uova, Crema di Crescione Acquatico, Gazpacho di Cetrioli 

€ 22,00

Bocconi d'Astice, Fagiolini e Zucchine, Vinaigrette al Pistacchio, Chutney di Pomodoro, Mango e Zenzero, Pepe di Sichuan

€ 26,00

Scaloppa di Foie Gras d'Oca, Rabarbaro, Mela Verde, Nocciole e Lamponi

€ 29,00

## LA PASTA E...

Crema di Patate del Garda Affumicata, Frutti di Mare e Briciole Croccanti

€ 18,00

Fagottini di Pasta Fresca Ripieni di Zucca, Salsa ai Peperoni, Gallinella in Tataki e Sentore ai Ricci di Mare

€ 26,00

Gnocchi di Patate al Baccalà, Pesto di Basilico, Gamberi Rossi di Sicilia, Crema di Provola Affumicata e Polenta Sufflata

€ 25,00

Linguine di Grano Duro con Essenza di Canocchie, Granseola e Cime di Rapa Profumate all'Olio di Trombolotto

€ 24,00

Risotto Carnaroli Mantecato alla Robiola di Roccaverano e Peperone di Senise, Aromatizzato con Polvere di Liquirizia 

€ 22,00

Mezzi Paccheri di Gragnano Cacio e Pepe, Guanciale di Maiale Croccante e Piselli in Tre Consistenze

€ 21,00

Coperto € 4,00

## L'ORIZZONTE

Ricciola Marinata, Pompelmo Rosa, Chips di Amaranto, Sorbetto all'Estratto di Sedano e Piselli  
Uovo di Gallina Biologico Cotto a Bassa Temperatura, Crema di Topinambur, Bottarga di Tonno e Caviale  
Crema di Patate del Garda Affumicate, Frutti di Mare e Briciole Croccanti  
Risotto Carnaroli alla Robiola di Roccaverano, Peperoni di Senise e Liquirizia in Polvere  
Trancio di San Pietro Scottato, Crema di Finocchio, Cappuccio Rosso e Cipollotto Nocerino  
Parfait allo Zafferano, Sorbetto alla Mela Verde e Cetriolo,  
Cre moso al Mirtillo e Crunch di Melanzana, Croccante di Pomodoro e Vaniglia

€ 110,00

Servito a tutti i commensali.

## IL PESCE

Rombo Chiodato, Ceci Neri delle Murge, Carciofi e Cozze S. Spirito   
€ 26,00

Spigola di Lenza Cotta Sulla Pelle, Servita su Crema di Sedano Rapa, Crumble all'Aglio Nero,  
Salicornia e Ristretto di Bouillabaisse  
€ 28,00

Luccio Perca con Pelle Croccante, Asparagi Fondenti e Salsa allo Zafferano   
€ 27,00

Trancio di San Pietro Scottato, Crema di Finocchio, Cappuccio Rosso e Cipollotto Nocerino   
€ 28,00


Merluzzo in Olio Cottura, Pak-Choi e Salsa ai Profumi di Origano, Capperi e Olive   
€ 26,00

## LA CARNE E....

Fiore di Zucca Farcito con Formaggio Vegetale, Consistenza di Datterino Giallo e Piselli al Basilico   
€ 21,00

Lombata di Agnello in Crosta di Pecorino di Pienza, Morbido di Carote,  
Melanzana Fondente e Prugne Caramellate con Jus al Timo  
€ 25,00

Maiolino da Latte Croccante, Cicoria di Campo, Radici di Prezzemolo al Profumo di Rafano e Jus Speziato   
€ 24,00

Filetto di Manzo, Patate Croccanti allo Scalogno, Funghi Porcini Scottati e Jus al Rosmarino   
€ 28,00

Piccione, Scorzonera in Crema, Grué di Cacao, Salsa al Caffè e Jus alla Maggiorana   
€ 27,00

Il Galletto Cotto a Bassa Temperatura, Vellutata di Mais e Jus al Finocchietto   
€ 19,00

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO