

Antipasti

Il nostro salmone affumicato al whisky con pain brioche e maionese al lime 18,00

Fiori di zucca al pangrattato, farciti con pesce spada e zucchine trifolate 18,00

Padellata di gamberoni e calamari su composta fresca di pomodori arrostiti 20,00

Noci di capesante al burro di cacao su crema di sedano rapa e caviale 25,00

Prosciutto di Parma S. Ilario stagionato con bufala campana e gnocco fritto caldo 18,00

Rotoli di carne salata farciti alla mousse di funghi porcini con crema alla rucola 15,00

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Gran Riserva alla crema di limoni del Garda e gamberi 20,00

Calamarata trafilata al bronzo con astice canadese, ombrina boccadoro e bisque 30,00

Linguine di Gragnano IGP con pappa al pomodoro e fonduta di stracciatella 18,00

Tagliolini nero al cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e lime 22,00

Melanzane tiepide alla brace con bufala, pomodorini saltati basilico 15,00

Fusilloni di pasta fresca ai funghi porcini trifolati e robiola dolce di montagna 18,00

Chef Roberto Mor

Pesci

Rombo chiodato spadellato alla mugnaia su patate saltate al rosmarino 25,00

Catalana di polpo e gamberoni con verdure al vapore e riduzione di mango 30,00

Tagliata di tonno appena scottato su crema di carote, estratto di mandorle e zenzero 30,00

Filetto di spigola in foglia di patate rosse su letto di pomodorini, taggiasche e capperi 25,00

S. Pietro spadellato su letto di carciofi, salsa al Franciacorta e nero di seppia 30,00

Fritto di mare del giorno in pastella con riduzione al limone e pepe rosa 25,00

Carni

Roast-beef argentino cotto a bassa temperatura con salsa warcester e miele 25,00

Magatello di vitello con salsa tonnata, frutto del cappero e acciughe del Cantabrico 25,00

Battuta di filetto irlandese con lardo di patanegra, miele e nocciole tostate 20,00

Milanese orecchia d'elefante tiepida con insalatina ai tre pomodori conditi e basilico 25,00

Filetto di manzetta prussiana ai funghi porcini testa nera sfumati al porto 30,00

Bianco di pollastra grigliata con crema di piselli e pancetta di mangalica 20,00

coperto 6.00

Chef Roberto Mor