

Menu GOURMANTICO 2026

Aperitivo di benvenuto

In un sol boccone: sfera di gin agrumato

Tartelletta salata servita con salmone e spuma di yogurt

Sable' mortadella e pistacchio

Grissini tirati a mano, parmigiano semi di sesamo nero

Focaccia in teglia pomodoro schiacciato, e cipolle rossa stufata

Pane lievito essiccato con burro montato

Vitello tonnato smascherato

tonno rosso leggermente scottato, alici marinate e dashi di vitello

Un'estate fa'

riso carnaroli mantecato alle erbe, tartare di gamberi e la sua bisque

Baccala' che passione

Trancio in olio cottura, crostone di polenta, salsa prezzemolo, polvere d'olive

Kiwi e meringa

Il suo sorbetto, ma anche il capperio liofilizzato e cialde di clorofilla

Il nostro dolce arrivederci

Cannoncino alla crema pasticceria

Tarte tatin