

È il nostro benessere che ci regala una cena da ricordare.

Credo in una cucina di emozioni. Al servizio del gusto per un giorno di festa.

Con le migliori materie prime che si devono esprimere senza compromessi:

per questo ho eliminato i grassi, gli intingoli e gli alimenti superflui.

Questa è la cucina per i miei figli.

E' la cucina di domani

 Chef Pierantonio Rocchetti



## Gran Degustazione

Di mari vicini e lontani

Scampo\* in tartare e carpaccio di ravanello. Aringa e panna acida. Infuso di pancetta di maiale

Capesante & Mortadella

in equilibrio con una crema di topinambur, le vongole e l'aringa

Senza di te

Anguilla alla brace & Scaloppa di foie gras. Con finger lime e salsa all'alloro

Piccione viaggiatore: ai tropici

Il petto\* e il suo ragù su di un raviolo di ricotta di bufala, la crema di carote e ... il frutto della passione

Il cervo nel bosco

Controfiletto cotto al rosa, pere agre, salsa ai frutti rossi

Accordo di Mandorla e di Tartufo candito

Su bottoni farciti e con gelato allo yogurt

## Degustazione Mare

### Suggerimento di Scampo

In tartàre\* con lampone ghiacciato\* e salsa al gorgonzola

### A prova di bacio

Riso cotto in acqua di pomodoro, molluschi, salsa al prezzemolo e una spirale d'aglio nero

### Ascolto il rumore del mare

Scaloppa di branzino\*, melanzane agre, soffice di pomodoro\*, salsa alla senape

### Esplorando il Monte Bianco

Crostatina croccante ai marroni, granita alla grappa di ortiche

80

Possibilità abbinamento vini 4 calici 40

## Degustazione Terra

### Orto in festa

Le verdure in diverse consistenze tra erbe, fiori ed infuso di lingua di vitello

### Stile Rana

Doppia tagliatella, ragù di coscia di rana\*, trevisano tardivo

### Attorno al Fuoco

Anatra disossata ripiena di castagne e cotta nel forno a legna.  
Servita con le morchelle e la crema di sedano rapa

### Giro del Mondo

La frutta in diverse consistenze con i suoi sorbetti, le erbe e i fiori disidratati

80

Possibilità abbinamento vini 4 calici 40

## Antipasti

Il Salmone Kvitsoy Marinato con una salsa all'acetosa	35
Trionfo di mare Crudit� di pesci, crostacei* e ostriche	55
Gran selezione di Culatello di Zibello accompagnato da gnocco fritto e verdure in agro	35

## Primi piatti

Sul lago dorato Ravioli, tart�re di gambero rosso*, limone candito	30
Seppia e Risotto cotto in acqua di pomodoro e accompagnato da una crema leggera di peperone rosso	30
Casoncelli a modo LoRo con foie gras* e limone candito	30

## Secondi piatti

Ascolto il rumore del mare Scaloppa di branzino*, melanzane agre, soffice di pomodoro*, salsa alla senape	40
Senza tempo Filetto di manzo al rosa servito con scalogni, carote, salsa al vino rosso	40
Attorno al Fuoco Anatra disossata ripiena di castagne e cotta nel forno a legna. Servita con le morchelle e la crema di sedano rapa	40

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie  
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non   consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n  3 Art 51.

Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro.

\*Allo scopo di garantire la massima qualit  delle migliori materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o acquistati surgelati

