

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

Pierantonio Rocchetti

Piccola Degustazione

Salmone *

Kvitsoy marinato, insalatina e salsa all'acetosa

Lago dorato...

i ravioli, la tartare di scampi e limone candito

Rana pescatrice *

Avvolta nel guanciale, servita con fiori di zucchine croccanti

Pina Colada

Meringata all'ananas e cocco

75

Possibilità abbinamento vini 4 calici 35

Gran Degustazione

Umami profondo *

Tartare di ricciola, fondo di alga Kombu e sedano

Salmone *

Kvitsoy marinato, insalatina e salsa all'acetosa

Affinità elettive *

Lingua di vitello e tonno rosso. Topinambur, salsa di alloro, foglie di capperi

Caccia all'anatra

Nel ripieno dei Tortelli serviti con il suo fondo e ciliegie candite

Tenero e prelibato

Filetti di triglia, la loro salsa, lumache al prezzemolo ed erbe bianche

Menta ghiacciata

Spuma di latte e cacao

100

Possibilità abbinamento vini 6 calici 45

Antipasti

Salmone *	
Kvitsoy marinato, insalatina e salsa all'acetosa	28
Trionfo di mare *	
Crudit� di pesci, crostacei e ostriche	55
Capesante & Mortadella *	
In equilibrio con una crema di topinambur, noci di mare e aringa	25
Affinit� elettive *	
Lingua di vitello e tonno rosso. Topinambur, salsa di alloro e foglie di capperi	25
Senza via di scampo *	
Code di scampo scottate, scaloppa di foie gras e pesche caramellate	30

Primi Piatti

Lago dorato...	
I ravioli, la tartare di scampi e limone candito	25
Risotto	
Cotto in acqua di pomodoro e melanzane del nostro orto e pecorino	22
Caccia all'anatra	
Nel ripieno dei Tortelli serviti con il suo fondo e ciliegie candite	25
Casoncelli a modo LoRo	
Serviti con salsa al foie gras e mela	25

Secondi Piatti

...di pesce

Rana pescatrice *	
Avvolta nel guanciale, servita con fiori di zucchine croccanti	35
Gran fritto	
Con aragosta, granchio reale, calamari, gamberi e scampi. E ananas ed erbe aromatiche	55

...di carne

Sotto un manto di piume	
Il piccione: il petto, la coscia, crema di carote, salsa alla liquirizia	35
Interni d'autore	
Animella di vitello dorata servita con asparagi e crema topinambur	35

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie
Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza.
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n° 3 Art 51.
Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro.
I piatti contrassegnati con il simbolo * sono eseguiti con particolare attenzione alle intolleranze al glutine,
ma non possiamo garantirne la contaminazione completa