

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 eliminati 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 *

in mezza cottura, insalatina e salsa all'acetosa

Lago dorato...

i ravioli, la tartare di scampi e limone candito

Graziosa e spumeggiante

Sogliola ripiena servita a turbanti, erbe, patate, carciofi e spuma allo yogurt

Pina Colada

Meringata all'ananas e cocco

75

Possibilità abbinamento vini 5 calici 35

Gran Degustazione

Acque profonde *

False tagliatelle ai frutti di mare con uova di pesci

Salmone *

in mezza cottura, 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

Interni d'autore

Animella di vitello dorata servita con asparagi e crema topinambur

Mela, carota e zenzero

Crema soffiata alla carota, mele e gelato al cioccolato bianco e zenzero

100

Possibilità abbinamento vini 7 calici 45

Antipasti

Salmone *	
in mezza cottura, 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
Soffice...	
Crema di patate, lumache e salsa al prezzemolo	25

Primi Piatti

Lago dorato...	
I ravioli, la tartare di scampi e limone candito	25
Risotto	
Cotto in acqua di pomodoro e gamberi rosa marinati agli agrumi	28
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

Graziosa e spumeggiante Sogliola ripiena servita a turbanti, erbe, patate, carciofi e spuma allo yogurt	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