

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 é la cucina per i miei figli.

È la cucina di domani

✿ Chef Pierantonio Rocchetti

Pierantonio Rocchetti

Piccola degustazione

Oltre il velo *

Noci di capesante con una crema di topinambur sotto una gelatina di cocco

Mamma mia! *✓

Gnocco al pomodoro ripieno di mozzarella di bufala con gazpacho e crema al basilico

Rombo *

Servito con patate cotte sulla brace e carciofi

Arabeschi *✓

Di panna cotta al mango e sorbetto al passion fruit

65

Possibilità abbinamento vini 35

Grand degustazione

Oltre il velo *

Noci di capesante con una crema di topinambur sotto una gelatina di cocco

Illusione di scampo *

Falso raviolo di scampo servito con salsa al gorgonzola

Mamma mia! *✓

Gnocco al pomodoro ripieno di mozzarella di bufala con gazpacho e crema al basilico

Spirale di sapori *

Riso Acquerello, acqua di pomodoro crema al caffè e gambero crudo

Tartufo ✓

Sui ravioli con i semi di pesca

Festa sull'aia

Coniglio ripieno con porri alla brace e carote

Gelato in coppa

Alla vaniglia, le cialde escoffier, le nocciole croccanti

85

Possibilità abbinamento vini 45

Antipasti

Oltre il velo *

Noci di capesante con una crema di topinambur sotto una gelatina di cocco 28
assaggio 25

Manzo regale

Tartare di punta d'anca al pepe rosa e tuorlo marinato 25
assaggio 20

Illusione di scampo *

Falso raviolo di scampo servito con la sua bisque e salsa al gorgonzola 30

Uova! *

Poché, ma anche il caviale. Su una crema di patate 50

Nido d'amore *

Cipolla gratinata, tartufo, salsa gelata al parmigiano 25

Il Foie Gras e le sue sfumature *

La scaloppa con l'ananas, la menta, i chiodi di garofano. E il pan brioche 28

Primi piatti

Mamma mia! * ✓

Gnocco al pomodoro ripieno di mozzarella di bufala 25
con gazpacho e crema al basilico assaggio 20

Spirale di sapori *

Riso Acquerello, acqua di pomodoro crema al caffè e gambero crudo 25
assaggio 20

Tartufo ✓

Sui tortelli con i semi di pesca 25
assaggio 20

A caccia

Pappardelle al ragù d'anatra e mirtilli 20
assaggio 16

Pianeta terra

Ravioli di pasta fresca con porri, ricotta e ragù di mare 25
assaggio 20

Casoncelli a modo LoRo

Dalla ricetta della nonna, ma col foie gras «come piace a noi» 20
assaggio 16

Secondi piatti

di pesce

Trionfo di mare *

Crudit  di pesci, crostacei e ostriche

50

Piaceri confit *

Scaloppa di baccal  cotta nell'olio, i suoi pomodorini, le olive e i capperi

32

Bollenti spiriti *

Aragosta alla brace e il suo brodo leggermente piccante

42

Rombo *

Servito con patate cotte sulla brace e carciofi

30

di carne

Festa sull'aia

Coniglio ripieno con porri alla brace e carote

30

Allegro con fuoco *

Filetto di manzo con salsa alla Rossini e scalogno appassito

35

Il piccione mostra le piume *

Petto e coscia alla liquirizia

35

I piatti contrassegnati con il simbolo * sono eseguiti con particolare attenzione alle intolleranze al glutine, ma non possiamo garantirne la contaminazione completa.