

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



Degustazione Mare

Gamberi mediterranei si specchiano al sole

Le loro code avvolte nel prosciutto, una crema di carote, il succo di passion fruit e la bisque

Trasparenze *

Finti gnocchi di crema di bufala, la piovra, il limone candito e la salsa bouillabaisse leggermente piccante

Il Rombo *

Il suo filetto cotto in olio cottura e accompagnato da una crema di topinambur, salsa alle morchelle e un fondo di vitello

Meringata al profumo di rosa *

Con una crema chantilly, i frutti rossi, il loro sorbetto, le fave di cacao e una delicata salsa ai petali

80

Possibilità abbinamento vini 4 calici 40

Degustazione Terra

Tenera è la notte

Sfere di melanzane, aringa, crema di 'Nduja, infuso di lingua di vitello, cicorino grumolo

Dentro il cortile

Agnolotti farciti con i semi di pesca. Bocconcini di coniglio cotto alla bergamasca e una salsa al Marsala

Maialino iberico*

Sella di cochinillo disossata e farcita con pistacchi e poi cotta in forno a legna. Con un contorno di rapa bianca

Fantasia di terre lontane

Mousse di cioccolato bianco alle bacche di pepe rosa, gel e di passion fruit, sorbetto al cacao amaro

80

Possibilità abbinamento vini 4 calici 40

Gran Degustazione

L'eleganza del riccio *

Tartare di scampi e ricci di mare, finger lime e spuma di yogurt

In un sol guscio *

Ostrica Gillaudeau, granita al Calvados, ristretto di senape e fondo di vitello

Sfera di baccalà

si stende su un letto di polenta croccante

Vortici

Lamponi ghiacciati su di un Riso cotto in acqua di pomodoro,
il lievito essiccato e una spirale di aglio nero

La coppia misteriosa

Il piccione col petto cotto alla rosa ma anche le sue cosce nascoste
in una terrina di foie gras con le mele candite, e una salsa allo cherry

Coccobello

Cubo di mandorle e cacao, sorbetto di cocco e salsa alla Batida de Coco

Antipasti

L'orto in festa	30
Fresche e croccanti verdure di stagione in diverse consistenze tra erbe e fiori	
Trionfo di mare*	55
Crudit� di pesci, crostacei e ostriche	
Royal party	40
Scaloppa di foie gras d'oca, code di scampi, salsa al Cassis, sorbetto di pesca	
Gran selezione di Culatello di Zibello	35
accompagnato da gnocco fritto e verdure in agro	

Primi piatti

Aglio, olio e ...	30
Spaghetti all'italiana con noci di mare, gambero gobbetto e bottarga di tonno	
Vortici	30
Riso cotto in acqua di pomodoro, lamponi ghiacciati, lievito essiccato e una spirale di aglio nero	
Ritorno a casa	30
Casoncelli come una volta. Il limone candito e la cotognata	

Secondi piatti ...di pesce

Mare profumo di mare *	45
Crostacei e filetti di pesce in una zuppetta, la salsa bouillabaisse e i crostini di pane	
Il Rombo *	40
Il suo filetto cotto in olio cottura e accompagnato da una crema di topinambur, salsa alle morchelle e il fondo di vitello	

... di carne

Maialino iberico *	40
Sella di cochinillo disossata e farcita con pistacchi e poi cotta in forno a legna. Con un contorno di rapa bianca	
Crescendo rossiniano	40
Filetto di manzo, foie gras, tartufo, salsa al Madeira	