

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



# Piccola Degustazione

## Capesante & Mortadella \*

In equilibrio con una crema di topinambur, noci di mare e aringa

## 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

## Tiramisù a modo LoRo

Crema al mascarpone, cuore al caffè e il suo gelato

75

Possibilità abbinamento vini 5 calici 35

# Gran Degustazione

## Come una passatina \*

... di ceci, gamberi rossi e cialda croccante

## Salmone \*

in mezza cottura, insalatina e salsa all'acetosa

## Affinità elettive \*

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

## A passi lenti

Riso con lumache trifolate e prezzemolo

## Sotto un manto di piume

Il piccione: il petto, la coscia, crema di carote, salsa alla liquirizia

## 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. Cavolo rapa, salsa di alloro, foglie di capperi	25
Il sentiero del cervo	
La sua tartare, pere e mirtilli	25

## Primi Piatti

Lago dorato...	
I ravioli, la tartare di scampi e limone candito	25
A passi lenti	
Riso con lumache trifolate e prezzemolo	23
Risotto	
Cotto in acqua di pomodoro e gamberi marinati agli agrumi	28
Caccia alla quaglia	
Nel ripieno dei Tortelli serviti con il suo fondo e il cavolo nero appena scottato	23
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
Attorno al fuoco	
Coscia di capretto cotta in forno a legna servita con polenta morbida e asparagi	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