

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



## Piccola Degustazione

### Sfere celesti

... di salmone, uova di aringa e caprino

### Lago dorato ....

i ravioli, la tartare di gamberi rossi e limone candito

### Graziosa e spumeggiante

Sogliola ripiena servita a turbanti, erbe e spuma allo yogurt

### Cuore caldo in cocotte

Morbido di cioccolato avvolto da un tortino e servito con un gelato al pistacchio

75

Possibilità abbinamento vini 5 calici 35

## Gran Degustazione

### Come una passatina \*

... di ceci, gamberi rossi e cialda croccante

### Sinfonia del mare \*

Cannelloni di alghe rosse, farcia morbida e ragù di frutti di mare in purezza

### Affinità elettive \*

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

### Risotto e Foie gras

In scaloppa, con la zucca e gli amaretti

### Il sentiero del cervo \*

Il suo controfiletto tra ribes, pere e la sua salsa

### Sulla vetta di un monte ... bianco \*

Crema soffiata di castagne su un fondo di marron glacé e una quenelle di cioccolato bianco

100

Possibilità abbinamento vini 7 calici 45

## Antipasti

Come una passatina *	28
... di ceci e gamberi rossi, busera di crostacei, cialda croccante	
Sfere celesti	25
... di salmone, uova di aringa e caprino	
Trionfo di mare *	55
Crudit� di pesci, crostacei e ostriche	
Capesante & Mortadella *	25
In equilibrio con una crema di topinambur	
Fondente d'autore *	25
La cipolla, la sua crostatina, il gelato al parmigiano e ... il tartufo	
Affinit� elettive *	25
Lingua di vitello e Scampi. Topinambur, salsa di alloro, foglie di capperi	
A passi lenti	25
Lumache trifolate, crema soffiata di patate e prezzemolo, crumble salato	

## Primi piatti

Sinfonia del mare *	28
Cannelloni di alghe rosse, farcia morbida di crostacei, rag� di frutti di mare in purezza	
Il branzino si mette in lungo	25
Spaghetti, la sua tartare, la concass� di pomodoro, i pinoli tostati, il pesto e gli agrumi	
Pianeta terra	23
Raviolone alle erbe ripieno di ricotta, uovo poch� e cavoli dell'orto	
Risotto e Foie gras	28
In scaloppa, con la zucca e gli amaretti	
Caccia alla quaglia	23
Nel ripieno dei Tortelli serviti con il suo fondo e il cavolo nero appena scottato	
Il salto lungo del capriolo	25
Tra gnocchi morbidi gratinati, la crema di parmigiano e il suo rag� marinato al vino rosso	

## Secondi piatti

### ...di pesce

Graziosa e spumeggiante Sogliola ripiena servita a turbanti, erbe, spuma allo yogurt	35
Mare profumo di mare Filetto di gallinella cotto in purezza, zuppetta di astice, la sua salsa e un crostone di pane	35
Gran fritto Con aragosta, granchio reale, calamari, gamberi e scampi. E ananas ed erbe aromatiche	55

### ... di carne

Attorno al fuoco * Ricordo di un brasato con tenero di vitello cotto al vino rosso, la sua salsa, lo scalogno e un crostone di polenta	30
Sotto un manto di piume * Il piccione: il petto, la coscia, crema di carota, salsa alla liquirizia	35
Il sentiero del cervo * Il suo controfiletto tra ribes, pere e la sua salsa	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.