

# Gran Degustazione

## Ostrica \*

mela verde e tapioca. Granita alla vodka

## Echi alpini

Cannolo croccante con salmerino, spray balsamico e crema acida

## Illusione di Scampi \*

finto raviolo di crostacei, la sua bisque. Il lampone

## Fantasia di Cozze \*

ripiene di burrata su una crema di fagioli

## L'orto in festa \*

cavoli e cavolfiori in diverse varietà e consistenze. Uova di quaglia e polvere di pancetta

## Vitello alla maniera orientale \*

la sua lingua, le alici, una gelatina di zenzero e la salsa agrodolce

## Il Cervo \*

controfiletto servito con pere, ribes, salsa al ginepro

## Tourbillon di agrumi \* ✓

una girandola tra la frutta e i suoi sorbetti

100,00 euro cad. uno possibilità abbinamento vini 40,00 euro

---

## Degustazione di Carne

### Nido d'amore ✓

cipolla gratinata, tartufo, salsa gelata al parmigiano

### Nel bosco \* ✓

gnocchi ripieni di ricotta, funghi porcini, argilla e infuso di parmigiano

### Sotto le piume

Faraona ripiena di foie gras, amaretti, servita con castagne e trevisano

### Polvere di stelle \*

sfere di noci ripiene di gorgonzola, pere e granita al gin

70,00 euro cad. uno

possibilità abbinamento vini 30,00 euro

## Degustazione di Mare

### Acque profonde \*

false tagliatelle ai frutti di mare con uova di pesci

### Il riposo del Gambero

su una morbida lasagnetta di ricotta

### La Pescatrice si avvolge in un manto di olive \*

con i finocchi e la loro crema

### ai Tropici! \*

ravioli di mango con frutti tropicali in differenti declinazioni

75,00 euro cad. uno

possibilità abbinamento vini 30,00 euro