

LA TAVOLA



≈ Amuse - bouche



Patata e bottarga di pesce di lago, tuorlo cotto brevemente e iniettato con clorofilla di menta

- (o) Crudo di gambero rosso di Sicilia, carta di crostacei, salsa romesco (ogni gambero aggiunto: € 12,00)



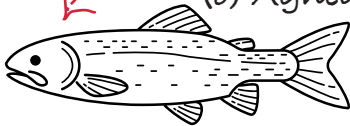
≈ Ravioli e spuma di porcini, aria di terra

- (o) Risotto, chorizo, coulis di pomodoro e fondo di vitello (min. 2 pers.)
- (o) Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, aglio ed alici, spuma di peperone rosso

≈ Filetto di lavarello, guarnizione reggenza, nuova salsa normanna

- (o) Trota, salsa choron, insalata di verdure e mela acidula

- (o) Agnello, oro rosso di Tropea, ravenello in diverse sfumature



≈ Infusione ghiacciata di acqua San Pellegrino, sfoglia compressa e frutti dimenticati

- (o) Gorgonzola caramellato



Cioccolato³

- (o) Melanzana al miele, anice stellato, sorbetto al basilico e formaggio bianco

≈ 4 portate a € 59,00

Vini in abbinamento € 40,00

6 portate a € 79,00

Vini in abbinamento € 60,00

carta bianca alla cucina: 8 portate a € 109,00

Vini in abbinamento € 80,00

Flûte di spumante metodo classico	€ 7,50
Flûte di spumante metodo classico riserva	€ 12,00
Flûte di champagne	€ 14,00

Un antipasto scelto dal menù	€ 26,00
Un primo piatto scelto dal menù	€ 26,00
Un secondo piatto scelto dal menù	€ 38,00
Un dessert scelto dal menù	€ 14,00

Selezione di formaggi e marmellate:	€ 18,00
“Luigi Guffanti 1876” di Arona	
Azienda Agricola “Caprivalcuvia” di Cantevria	

Il pane che viene servito è frutto del nostro lavoro

Si evidenzia la presenza di ingredienti allergeni in tutti i piatti proposti nel menu,
per presenza diretta o contatto.

I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo per meglio
conservarli e per garantirne la qualità.