



AUGURIO
TRENTO

• PERCORSO LUCA •

KOMBUCHA AI FIORI DI SAMBUCO

kefir d'acqua

SALMERINO ALPINO

*mandorla levistico e cacao * 3,4,8*

SURIMI DI ASTICE E ANIMELLA

*teryaki e pompelmo *1,2,3,6,7*

TARTUFO DI MARE

*midollo affumicato e Tosazu * 4,6,14*

UOVO MORBIDO

*asparagi fermentati, Trentingrana e tartufo *1,3,7*

TAGLIATELLA DI SEDANO RAPA

*pino mugo *9*

RISOTTO

*koi, pomodoro verde, mela e verbena *1,4,9*

CENTROFOLO VIOLA

*fieno e caviale * 4,7,9,12*

WAGYU GIAPPONESE

frutti di bosco, umeboshi alla rosa canina e barbabietola

GARDA LEMON TART

*molche, pepe di Timut e Olio d'Oliva Bio 46° parallelo *1,3,7,*

Prezzo: 125,00 € (a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende a tavolo

Abbinamento vino: 3 Calici **20,00 €**, 4 calici **25,00 €**, 5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeo 4,50 € - Acqua Cedeo Enrosadira 9,00 €

Servizio Coravin

* Allergeni

• PERCORSO MATTIA •

TROTA BIANCA

*kombucha di rosa canina e kefir * 4,7,10*

GAMBERO ROSSO E CARRUBA

**1,2,3,7,*

PÂTE DI FOIE GRAS

*tartare di manzo, cacao e nocciola *1,3,7,8,12*

CARBONARA DI LAGO *1,4,7

RAVIOLO AL POMODORO E CORNIOLE

*coniglio e brodo di cipolle *1,3,7,9,10*

PLUMA IBERICA

*mela renetta e cipolla rossa caramellata *1,7*

SEMIFREDDO AL KEFIR DI COCCO

*frutti rossi fermentati *3,7*



Prezzo: 105,00 € (a persona, incluso coperto - escluse le bevande)
NB: il percorso si intende a tavolo
Abbinamento vino: 3 Calici **20,00 €**, 4 calici **25,00 €**, 5 Calici **30,00 €**
Acqua Cedeà 4,50 € - Acqua Cedeà Enrosadira 9,00 €
Servizio Coravin
*Allergeni

• PERCORSO SAMUELE •

UOVO MORBIDO

*asparagi fermentati, Trentingrana e tartufo *1,3,7*

GNOCCHI DI PATATE ALLE ORTICHE

*trota bianca alla cenere di cipolla e beurre blanc *1,3,4,7,9,12*

DIAFRAMMA DI MANZO

*crusco, dolceforte e millefoglie di patate *7,10*

CREMINO AI DUE CIOCCOLATI

*sorbetto mango e frutto della passione *1,3,7,8*

Prezzo: 85,00 € (a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende a tavolo

Abbinamento vino: 3 Calici **20,00 €**, 4 calici **25,00 €**, 5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedea 4,50 € - Acqua Cedea Enrosadira 9,00 €

Servizio Coravin

* Allergeni

• PERCORSO ELEONORA •

CIPOLLE

*melanzana arrosto e stracciatella di bufala *7*

RISOTTO

*koi, pomodoro verde, mela e verbena *1,4,9*

CAVOLFIORE

*molé, lievito di birra e crema all'olio di nocciole *3,7,8*

LIMONE

*mela confit e fava tonka *1,3,7,8*



Prezzo: 80,00 € (a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende a tavolo

Abbinamento vino: 3 Calici **20,00 €**, 4 calici **25,00 €**, 5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà 4,50 € - Acqua Cedeà Enrosadira 9,00 €

Servizio Coravin

* Allergeni

• MENU ALLA CARTA •

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

asparagi fermentati, Trentingrana e tartufo * 1,3,7

20€

SALMERINO ALPINO

gazpacho verde, asparagi e levistico * 4

20€

CIPOLLE

melanzana arrosto e stracciatella di bufala * 7

18€

PRIMI

PACCHERO MATT FELICETTI

pomodoro corbarino, vaniglia e Trentingrana 30 mesi * 1,7,9

22€

RISOTTO VIALONE NANO "AZ. AGR. MELOTTI"

zafferano, stinco di Vitello e salsa al midollo * 7,9,12

25€

RAVIOLO ALL'ASTICE E RICOTTA INFORNATA

bisque e beurre blanc * 1,2,3,7,9,12

25€

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLE DUE MOSTARDE

asparagi alla brace e salsa bolzanina * 7,9,10,12

32€

RICCIOLA

caponata di verdure, cioccolato di Modica e gelato al basilico * 1,4

32€

CAVOLFIORE

molé, lievito di birra e crema all'olio di nocciole * 3,7,8

25€

DOLCI

CREMINO AI DUE CIOCCOLATI

sorbetto mango e frutto della passione * 1,3,7,8

12€

MILLEFOGLIE AL CARMELLO SALATO

namelaka Blonde Dulcey e sorbetto all'albicocca * 1,3,7,8

12€

LIMONE

mela confit, aneto e fava tonka * 1,3,7,8

12€

Abbinamento vino: 3 Calici **20,00 €**, 4 calici **25,00 €**, 5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà 4,50 € - Acqua Cedeà Enrosadira 9,00 €

Servizio Coravin

* Allergeni

• ALLERGENI •



1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE E DERIVATI
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
8. NOCI E DERIVATI
9. SEDANO E DERIVATI
10. MOSTARDE E DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

**In assenza di prodotto fresco, il prodotto verrà congelato in loco mediante una rapida riduzione della temperatura*

***Il prodotto è abbattuto a bordo*

RISPETTO, TRADIZIONE E CREATIVITÀ

Creiamo i nostri piatti partendo da zero: amiamo i prodotti del territorio e i piatti della tradizione, ma te li presentiamo in una veste nuova.

Siamo legati alle nostre radici: studiamo e proviamo quotidianamente nuove tecniche e nuovi accostamenti per offrirti dei piatti che non hai mai assaggiato prima. Il nostro menù seguirà il ritmo delle stagioni per dare sempre un prodotto fresco e di alto livello nel pieno rispetto delle materie prime.

*A fratelli
Augurio*

