MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO, ASPARAGI BIANCHI CON SPUMA DI TARO, SEGALE E SESAMO NERO

- € 18,00 -

ALLERGENI: 1,3,7,11

TARTARE DI SCOTTONA RENDENA SU PAN BRIOCHES ALLE NOCCIOLE DORATO AL MIDOLLO, FORMAGGIO D'ALPEGGIO GENUSSBUNKER, SALSA GREMOLADA E AGRETTI IN CORSERVA

- € 19,00 -

ALLERGENI: 1,3,7,8

BACCALA IN OLIOCOTTURA ALL'AGLIO NERO, SPUMA DI PASTINACA, POMODORO MARINDA, SHISO E OLIVE TAGGIASCHE

- € 20,00 -

ALLERGENI: 4,7,12

PRIMI

RISOTTO MANTECATO AL BLU DI GROTTA E PINO MUGO, MOSTARDA DI FICHI, RISTRETTO DI MANZO E SFERE DI ACETO BALSAMICO

- € 22,00 -

ALLERGENI: 7,10,12

TAGLIOLINI ALL'UOVO SALTATI AL BURRO AFFUMICATO, OSTRICHE MAESTRALE E CARCIOFI

- € 25,00 -

ALLERGENI: 1,3,7,14

BOTTONE PIASTRATO RIPIENO DI COREGONE DEL GARDA, CAPRINO, LATTE DI COCCO E SALSA AGRA ALLE ERBE DI MONTAGNA

- € 22,00 -

ALLERGENI: 7, 10

MENÙ ALLA CARTA

SECONDI

CARDONCELLO ALLA BRACE E LIEVITO TOSTATO, MISO DI PANE E LIMONE, SEMI CROCCANTI, PATATE FONDENTI ED EMULSIONE ALLO OLIO NOCCIOLA E YUZU

- € 20,00 -

ALLERGENI: 1,3,67,8,9,10

STORIONE AFFUMICATO ALLA PIASTRA, BEURRE BLANC AL FIENO E KOJI FERMENTATO E CAVIALE DI MELANZANA ARROSTO

- € 25,00 -

ALLERGENI: 7

ANATRA MULLARD ROSÉ, SCALOGNO GLASSATO CON IL SUO RISTRETTO AL MARSALA, PURÈ DI PISELLI E BURRO DI CACAO AL PEPERONCINO AFFUMICATO

- € 25,00 -

ALLERGENI: 7,12

DOLCI

LIMONE AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE E YUZU CARAMELLO SALATO AL PRALINATO DI NOCCIOLE E MISO BIANCO

- € 10,00 -

ALLERGENI: 1,3,6,7,8

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA CON SORBETTO AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

- € 10,00 -

ALLERGENI: 1,3,6,7,8

TIRAMISÙ CON CREMA AL MASCARPONE, KOMBUCHA AL CAFFÉ, CACAO, CARRUBA E COUILIS DI CACO

- € 10,00 -

ALLERGENI: 1,3,6,7

À LA CARTE MENU

STARTER

SOFT EGG, WHITE ASPARAGUS WITH TARO FOAM, RYE AND BLACK SESAME

- € 18,00 -

ALLERGENS: 1,3,7,11

RENDENA BEEF TARTARE ON BONE MARROW-TOASTED HAZELNUT BRIOCHE, GENUSSBUNKER ALPINE CHEESE, GREMOLATA, AND PRESERVED AGRETTI

- € 19,00 -

ALLERGENS: 1,3,7,8

BLACK GARLIC OIL CONFIT SALT COD, PARSNIP FOAM, MARINDA TOMATO, SHISO, TAGGIASCA OLIVES

- € 20,00 -

ALLERGENS: 4,7,12

FIRST COURSES

BLU DI GROTTA AND MUGO PINE RISOTTO, FIG MOSTARDA, BEEF JUS, BALSAMIC PEARLS

- € 22,00 -

ALLERGENS: 7,10,12

FRESH EGG TAGLIOLINI TOSSED IN SMOKED BUTTER, WITH MAESTRALE OYSTERS AND ARTICHOKES

- € 25,00 -

ALLERGENS: 1,3,7,14

PAN-SEARED BOTTONI, LAKE GARDA WHITEFISH FILLING, GOAT CHEESE, COCONUT MILK, MOUNTAIN HERBS

- € 22,00 -

ALLERGENS: 1,3,4,7,12

À LA CARTE MENU

MAIN COURSES

GRILLED CARDONCELLO MUSHROOM, TOASTED YEAST, BREAD AND LEMON MISO, CRISPY SEEDS, FONDANT POTATOES, HAZELNUT OIL AND YUZU EMULSION

- € 20,00 -

ALLERGENS: 1,3,67,8,9,10

GRIDDLE-SEARED SMOKED STURGEON, HAY AND FERMENTED KOJI BEURRE BLANC, AND ROASTED EGGPLANT CAVIAR

- € 25,00 -

ALLERGENS: 1,4,6,7

ROSÉ MULARD DUCK, GLAZED SHALLOT WITH ITS MARSALA REDUCTION, PEA PURÉE, AND SMOKED CHILI COCOA BUTTER

- € 25,00 -

ALLERGENS: 7,12

DESSERTS

IVOIRE WHITE CHOCOLATE AND YUZU LEMON, SALTED CARAMEL WITH HAZELNUT PRALINE AND WHITE MISO

- € 10,00 -

ALLERGENS: 1,3,6,7,8

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CREAM, COFFEE KOMBUCHA, COCOA, CAROB, AND PERSIMMON COULIS

- € 10,00 -

ALLERGENS: 1,3,6,7

GUANAJA DARK CHOCOLATE CREMINO WITH MANGO AND PASSION FRUIT SORBET

- € 10,00 -

ALLERGENS: 1,3,6,7,8

I NOSTRI PERCORSI

VIVI UN'ESPERIENZA TOTALE NELLA NOSTRA CUCINA: TI INVITIAMO A SCOPRIRE I NOSTRI DUE PERCORSI DEGUSTAZIONE

4 PORTATE - € 80,00-
7 PORTATE - €105,00-

SCEGLIETE DI LASCIARVI GUIDARE IN UN PERCORSO INTERAMENTE "ALLA CIECA" SCOPRENDO I PIATTI SOLO NEL MOMENTO IN CUI ARRIVERANNO AL TAVOLO
OPPURE
INDICATECI I PIATTI DEL MENÙ ALLA CARTA CHE DESIDERATE, AFFIDANDO LE RESTANTI PORTATE ALL'ESTRO DEL NOSTRO CHEF

I PERCORSI A 7 PORTATE SONO DISPONIBILI FINO ALLE ORE 20:30 MENTRE QUELLI A 4 PORTATE FINO ALLE ORE 21:00
RICORDIAMO CHE IL PERCORSO SCELTO SI INTENTE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

FOR A COMPLETE GASTRONOMIC JOURNEY, WE INVITE YOU TO EXPLORE OUR TWO TASTING MENUS:

4-COURSE 80,00 €
7-COURSE 105,00€

CHOOSE TO BE GUIDED ON A COMPLETELY "BLIND" TASTING JOURNEY, DISCOVERING EACH DISH ONLY AS IT ARRIVES AT YOUR TABLE
OR
SELECT YOUR PREFERRED DISHES FROM THE À LA CARTE MENU, ENTRUSTING THE REMAINING COURSES TO OUR CHEF'S INSPIRATION

I PERCORSI A 7 PORTATE SONO DISPONIBILI FINO ALLE ORE 20:30 MENTRE QUELLI A 4 PORTATE FINO ALLE ORE 21:00
RICORDIAMO CHE IL PERCORSO SCELTO SI INTENTE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

ALLERGENI - ALLERGENS

1.GLUTINE
1.GLUTEN

4.PESCE
4.FISCH

7.LATTE
7.MILK

10. SENAPE
10. MUSTARD

14. LUPINI
14. LUPIN

2. CROSTACEI
CRUSTACEANS

5. CROSTACEI
5.CRUSTACEANS

8. FRUTTA GUSCIO
8. TREE NUTS

11. SEMIDI SESAMO
11. SESAME SEEDS

14. MOLLUSCHI
14. MOLLUSCS

3.UOVA
EGGS

6. SOIA
6.SOY

9. SEDANO
9. CELERY

12. ANIDRITE SOLFOROSA
12. SULPHUR DIOXIDE

INVITIAMO LA GENTILE CLIENTELA A COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL NOSTRO PERSONALE, CHE SARÀ LIETO DI ADATTARE I PIATTI ALLE VOSTRE ESIGENZE

IN CASO DI SPECIFICHE SCELTE ALIMENTARI (VEGETARIANE O VEGANE), LA NOSTRA CUCINA SARÀ LIETA, LADDOVE POSSIBILE, DI ADATTARE I PIATTI IN MENÙ O PROPORRE ALTERNATIVE SU MISURA.

WE KINDLY ASK OUR GUESTS TO INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES. WE WILL BE DELIGHTED TO ADAPT OUR DISHES TO ACCOMMODATE YOUR DIETARY NEEDS

FOR VEGETARIAN, VEGAN, OR OTHER SPECIFIC DIETARY REQUIREMENTS, OUR CHEFS WILL GLADLY ADAPT MENU ITEMS OR CREATE TAILORED ALTERNATIVES WHENEVER POSSIBLE

- € 4,50 - PANE E SERVIZIO - COVER CHARGE
(include il benvenuto della cucina e la nostra selezione di pane artigianale a lievitazione naturale, servita con burro di Normandia e polvere di lievito di birra)
(includes the amuse-bouche and our artisanal sourdough bread selection, served with Normandy butter and brewer's yeast powder)

- € 4,50 -
Acqua Cedea - Cedea Mineral Water

- € 20,00 -
Abbinamento Vino a 3 calici - 3 glass pairing

- € 30,00 -
Abbinamento Vino a 4 calici - 4 glass pairing

***In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto congelato in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.**

***In the event that fresh products are unavailable, items frozen on-site via rapid blast-chilling may be used**