



*Estate 2024*

**Menu à la carte**

Crudo di pescato, acqua di pomodoro, lupini e pesche acerbe - 30

Quaglia arrostita, melanzana e aglio nero - 28

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche- 25

\*\*\*

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido- 30

Bottoni di crostacei, ventricina e pomodoro - 30

Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato - 28

\*\*\*

Scampo, beurre blanc e rosa sott'aceto - 40

Piccione alla brace ed erbe di campo - 36

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano - 32

\*\*\*

Tartelletta, albicocca fermentata e gelato al pistacchio di Bronte - 18

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino - 16

Crema ai pepi, sorbetto al sedano e levistico - 16

Mousse di yogurt di pecora e gelato alla cera d'api - 16

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale farine *Molino Sobrino* e burro - 5 p.p.

*Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata*

*Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione*

*À la carte - Minimo 2 portate principali a persona*



## *Estate 2024*

### ***Menu degustazione 9 portate***

scelto dagli chef

120

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate***

95

Crudo di pescato, acqua di pomodoro, lupini e pesche acerbe

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche

Bottoni di crostacei, ventricina e pomodoro

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione alla brace ed erbe di campo

Sorbetto di peperoni e lampone

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate vegetariano***

95

Rapa di Chioggia, gazpacho e mandorle fresche

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche

Bottoni di pomodorini e salsa alla mandorla tostata

Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano

Sorbetto di peperoni e lampone

Tartelletta, albicocca fermentata e gelato al pistacchio di Bronte

\*\*\*

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 70

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 60

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 50

*Il servizio del pane è incluso nei percorsi degustazione  
I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo*