



*Per garantirvi il massimo dell'esperienza al Desco,
abbiamo creato per voi*

Tre Menù

*che racchiudono il cuore del nostro pensiero,
il meglio della stagione, il massimo del gusto.*

*Se possibile, vi chiederemo di indicarci
il percorso scelto
già al momento della prenotazione.*

Abbiamo scelto di dedicarvi un servizio in più:

la libertà di creare un percorso su misura

per non rinunciare ai vostri desideri
e a quel piatto che tanto amate.

Necessitiamo della prenotazione
con almeno 24 ore di anticipo,
così da esaudire le vostre richieste.

R E W I N D

**sintesi tra semplicità, tecnica e materia prima
per esaltare sapori netti e consistenze inedite**

Benvenuto della cucina

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Scampi fritti con insalatina all'aceto di lamponi

Ovetto 'in cocotte'

L' a-s-s-o-l-u-t-o :
gnocchi di patate al sugo di baccalà e olive nere

Rombo al cacao, melanzana e chutney di pomodoro allo zenzero

Aspettando il dolce

[SPOON]

Sorbetto di prugna e bacche di sambuco, thé verde e frolla 'al cucchiaino'

R E L O A D

intuizioni tra tradizione e contaminazione

Benvenuto della cucina

Crudo: Spigola + San Pietro + Scampo + Salmone fondente

Baccalà, churros e salsa puttanesca

Risotto Torba, Pomodoro e Cipolla

mantecato alla crema di cipolle fondenti, retogusto torbato, pomodoro e basilico

Filetto di Vitellona, sedano rapa e pera al miso

Aspettando il dolce

Chiffon cake all'olio d'oliva,
gelato alla cannella e succo di mela verde alla verbena

GENERATIONS

il percorso che racchiude la nostra idea di cucina, oggi.

Benvenuto della cucina

Avocado, acqua di pomodoro e sorbetto di zenzero e lime

Tartare di vitellona, pistacchio,
tuorlo alla soia, paprika e bergamotto

Lingua e polpo, crema di sedano rapa,
salse aromatiche e curry verde

Spaghetti all'acqua di parmigiano,
limone bruciato e scampo marinato

Casoncelli di topinambur

Piccione Special

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Gianduja sour