

M E N U D E L L ' E S T A T E

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

Il menù dell'Estate è proposto in due declinazioni,
3 o 5 portate a vostra scelta
e sono da intendersi possibilmente per il tavolo intero

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Capesante scottate e beurre blanc al prezzemolo

Scampi fritti con insalatina aromatica all'aceto di lamponi

Ovetto 'in cocotte'

Baccalà mantecato morbido e croccante

Spaghettoni freddi di grano saraceno, salsa teriyaki, ostrica e cetriolo

Tortelli di funghi di stagione, piccione ed alloro

Spigola, pesche e sottobosco

Guancia di vitello Verona <---> Singapore

Sorbetto di pesca, crema di albicocca e pera marinata al luppolo

Gelato al pepe aromatico, cioccolato e marmellata citrica

3: 95

5: 110

Abbinamento vini

3 calici: 49

5 calici: 69

M E N U G E N E R A T I O N S

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

Il menù è proposto per il tavolo intero

Benvenuto della cucina

Carpaccio di branzino, zucchine marinate, uova di aringa e ciliegia

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Melanzana !

Spaghettoni freddi di grano saraceno, salsa teriyaki, ostrica e cetriolo

Baccalà mantecato morbido e croccante

Guancia di vitello Verona <---> Singapore

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Gelato al pepe aromatico, cioccolato e marmellata citrica

150

Abbinamento vini

3 calici: 49

5 calici: 69

7 calici: 89