

M E N U D I P R I M A V E R A

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

Il menù 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

Insalatina di gallina e sgombro, verdure agrodolci e consommè al thé nero

Scampi fritti con insalatina aromatica all'aceto di lamponi

Ovetto 'in cocotte'

Capelli d'angelo al concentrato di peperone e mazzancolla scottata - serviti tiepidi -

Tortelli di anguilla affumicata e la loro salsa al tartufo nero

Risotto Finocchio, Anice, Polvere di Porcini e riduzione di Porto

Baccalà mantecato e cipolla rossa caramellata alle erbe e liquirizia

Branzino, latte di provola e verdure in 'ceviche all'italiana'

Filetto di Vitellona, mayonese di nocciole ed insalatina scottata di prezzemolo

Quaglia al dragoncello, funghetti al timo ed emulsione di caviale

La strepitosa leggerezza della tradizione

Come uno strudel: millefoglie di mela, gelato al polline e cremoso alla camomilla

Per aspera ad astra

leggera mousse di cioccolato bianco e fava tonka, pera, gelato alla noce moscata e biscotto d'avena

Orzo, limone e cardamomo

gelato all'orzo, spuma di limone e granita di cardamomo

3: 95

5: 120

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 ed include una copia del nostro libro ogni due menù
- disponibile a pranzo fino alle 13.30, a cena fino alle 21.30 -

Benvenuto della cucina

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Insalatina di gallina e sgombro, verdure agrodolci e consommè al thé nero

Capelli d'angelo al concentrato di peperone e mazzancolla scottata - serviti tiepidi -

Ovetto 'in cocotte'

Baccalà mantecato e cipolla rossa caramellata alle erbe e liquirizia

Quaglia al dragoncello, funghetti al timo ed emulsione di caviale

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Orzo, limone e cardamomo

155

Abbinamento vini

5 calici: 69

7 calici: 89