

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 è proposto in due declinazioni,
3 o 5 portate a vostra scelta
e sono da intendersi per il tavolo intero.

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Capesante scottate, gazpacho di anguria, pomodorini ed erbe aromatiche

Scampi fritti con insalatina aromatica all'aceto di lamponi

Ovetto 'in cocotte'

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

Risotto Torba, Pomodoro e Cipolla

Baccalà mantecato e cipolla rossa caramellata alle erbe e liquirizia

Sogliola, salsa 'mugnaia' ai profumi estivi ed intingolo di ceci in acqua di pomodoro

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

Summer Cheek...

Guancia di manzo in salsa 'Verona-Singapore' e lattughino marinato al succo di mela e gin

Piccione e ciliegia

La Croccantezza di una Nuvola

Gelato alla vaniglia, tortina al profumo d'arancia e nuvola morbida/croccante

Cocco Bello

leggera mousse di cocco, sorbetto di prugna e bacca di sambuco, neve di shiso rosso

Bitter Sweet Symphony

gelato di fragola al bitter, yuzu e cremoso di nocciola

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

Disponibile a pranzo fino alle 13.30, a cena fino alle 21.30

Benvenuto della cucina

Seppia [random]

Capesante, gazpacho di anguria e pomodorini ed erbe aromatiche

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

Melanzana!

Baccalà mantecato e cipolla rossa caramellata alle erbe e liquirizia

Summer Cheek...

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Cocco Bello

155

Abbinamento vini

5 calici: 69

7 calici: 89