

{ Menù,

*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*

Scampi fritti *con insalatina aromatica all'aceto di lamponi*

Capésante scottate, *chutney di mango ed emulsione di funghi e Champagne*

Ovetto 'in cocotte' *agli asparagi*

Spaghetti alle triglie, *salicornia e profumi mediterranei*

Risotto burro, *salvia e maialino speziato*

Sogliola gratinata *in salsa 'mugnaia' al limone e finocchietto con insalatina di crescioni aromatici*

Rana pescatrice *alle erbe fini in salsa Royale al foie gras*

Filetto di Vitellona, *terrina croccante di patate e bernese al dragoncello*

Faraona, *salsa al Porto, verza ai chiodi di garofano e limone salato*

Petto d'anatra, *asparagi verdi, salsa agli agrumi, spezie e tartufo nero*

Orzo, limone e cardamomo— *gelato d'orzo, spuma di limone e granita di cardamomo*

Passion fruit, zenzero e fragola— *cremoso allo zenzero e passion fruit con gelato di fragola*

Sapori di un tisamisù alle spezie— *cremino di nocciola e cereali fermentati, gelato al mascarpone e profumo di curry verde*

Portate

3 — 110,

5 — 130,

Abbinamento di vini gastronomici

3 calici — 55,

5 calici — 85,

Abbinamento di vini gastronomici

5 calici — 85,

7 calici — 100,

— 165,

Generations }

*il percorso degustazione 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

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Sogliola alla mugnaia

Spaghetti alle triglie

Rana pescatrice alle erbe fini

Sedano Rapa flambé

Guancia e lattughino scottato

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Orzo, limone e cardamomo

Per garantire la qualità e la sicurezza tutti gli ingredienti e i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Il personale di sala è formato per rispondere a qualsiasi domanda riguardante gli allergeni e, come da Reg. n.1169/2011, è disponibile un menù dedicato con le indicazioni dettagliate.