

{ 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.

Insalata tiepida di mare - *secondo mercato e l'estro dei cuochi*

Salmone fondente, *crema di capperi e polvere di caffè*

Capesante affumicate, *piselli al rosmarino e tartufo*

Ovetto *'in cocotte'*

Pasta corta *in salsa morbida di pesci e crostacei al profumo di erbe e limone*

Back to the 80's - *Risotto allo Champagne*

Tortelli di stracchino, *cicoria e costina di maialino nero*

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

Rana pescatrice *alle erbe fini in salsa di foie gras*

Animelle all'anice, *cedro e passatina verde moderna*

Pollo ruspante, *asparago agli agrumi e salsa blanquette al latte di cocco*

Filetto di Vitellona, *maionese di nocciole e cavolo cinese*

Torta Pavlova— *piccola torta pavlova alle fragole, lime e sorbetto d'ananas*

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

"Strudel"— *Strudel croccante alla frutta, mele renette e gelato di noci Pecan*

Portate

3 — 115,

5 — 135,

{ Concretezza, *Materia prima che rimane impressa.*

Il menù è proposto per il tavolo intero.

Benvenuto della cucina

Tortelli di stracchino, cicoria e costina di maialino di razza Mora

Gran Piatto di agnello nostrano

Torta delle Rose

— 125,

{ Capitolo 42, *Storia, Territorio e piatti iconici dal 1982.*

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

Ovetto 'in cocotte'

Back to the 80's - Risotto allo Champagne

Pollo ruspante, asparago al cedro e salsa blanquette al latte di cocco

Say Cheese! (un grande formaggio selezionato dalla nostra famiglia)

Aspettando il dolce

Orzo, Limone e Cardamomo

— 145,

Abbinamento al calice

6 calici — 95,

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

Seppia marinata

Capesante affumicate, piselli al rosmarino e tartufo

Pasta corta in salsa morbida di pesci e crostacei

Lattughino

Rana pescatrice alle erbe fini

Piccione e dintorni

Bon bon di foie gras

Sorbetto Menta e Dragoncello, melone bianco e cocco

Torta Pavlova

— 165,

Abbinamento al calice

6 calici — 95,

8 calici — 110,