

# { Menù,

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

**Il menù è proposto in diverse declinazioni, 3, 4 o 5 portate a vostra scelta e sono da intendersi per il tavolo intero.**

**Crudo di gamberi rosa,** *zucchine 'Bellini' e polline*

**Mazzancolla fritta** *e zuppetta estiva di peperone, melone bianco e cetriolo*

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

**Ovetto** *'in cocotte'*

**Spaghetti all'acqua** *di Parmigiano, pepe rosa e limone bruciato*

**Back to the 80's** *\_ Risotto allo Champagne, ostrica e caviale di aringa affumicato*

**Tortelli di stracchino,** *dragoncello e ragù di coppa e costine*

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

**Rana pescatrice** *in salsa di cozze alla marinara*

**Filetto di Vitellona,** *passatina verde moderna e cedro candito*

**Pollo ruspante** *\_ allevato nei boschi e salsa blanquette al latte di cocco*

**Guancia d'estate** *\_ profumi orientali e lattughino marinato*

**Tortina di ricotta** *— gelato di albicocca, biscotto al pistacchio e verbena*

**Melanzana e cioccolato** *— gelato di melanzana e menta, crema catalana al cioccolato*

**Pavlova di ciliegie e mandorle** *— con 'macedonia' di frutta fresca*

**Cocco, prugna e sambuco** *— Spuma di cocco, sorbetto di prugna e bacche di sambuco,  
granita di umeboshi*

**Portate**

**3 — 120,**

**4 — 135,**

**5 — 145,**

# Concretezza,

*Materia prima e cucina del territorio che rimangono impresse.*

**Il menù è proposto per il tavolo intero.**

*Benvenuto della cucina*

*Baccalà mantecato, cipolla glassata, liquirizia ed erbe*

*Gnocchi di patate al sugo di quaglia alla cacciatora*

*Guancia d'estate*

*Aspettando il dolce*

*Torta Pavlova di ciliegie e mandorle*

— 140,

**Abbinamento al calice**

*4 calici di eccellenze  
della Valpolicella — 130,*

# Capitolo 42,

*Storia e piatti iconici del ristorante 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*

*Oveto 'in cocotte'*

*Back to the 80's\_ Risotto allo Champagne, ostrica e caviale di aringa affumicata*

*Pollo ruspante\_ allevato nei boschi e salsa blanquette al latte di cocco*

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

*Aspettando il dolce*

*Tortina di ricotta*

— 155,

**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*

*Mazzancolla fritta*

*Ravioli di stracchino*

*Rana pescatrice in salsa di cozze*

*Carota e passion fruit*

*Coscia di pecora, albicocca e nocciola*

*Bon bon di foie gras*

*Sorbetto Menta e Dragoncello, melone e cocco*

*Melanzana e cioccolato*

— 170,

**Abbinamento al calice**

*6 calici — 95,*

*8 calici — 110,*

*6 calici + 2 Riserve Private 'Il Desco' — 195,*

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.