

{ 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.

Quaglia in insalatina cotta e cruda, ostrica e dragoncello

Triglia in tempura e salsa di triglia

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Ovetto 'in cocotte'

Risotto al latte, piccione e clementine

L'assoluto: gnocchi di patate al pomodoro

Ravioli di pecorino e menta in salsa di trippe di baccalà

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

Rombo, gamberi rosa, cozze e verbena

Manzo servito rosa, radicchio marinato alle pere, salsa foie e salsa rubra

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

Animella all'alloro e topinambour al pepe verde

Tortina di ricotta – gelato d'ananas caramellato alla cannella e gremolada di agrumi al gin

Peace and Love – mousse di datteri fermentati, gelato allo zenzero e olio di foglia di fico

Heidi le caprette ti fanno ciao – semifreddo alle erbe spontanee d'alpeggio, kefir di capra e meringa al limone e pino mugo

Portate

3 – 120,

4 – 135,

5 – 145,

Abbinamento al calice personalizzato

3 – 75,

4 – 95,

5 – 115,

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

L'assoluto: gnocchi di patate al pomodoro

Lingua, aglio nero e carciofi

Guancia_ tra Veneto e Oriente_ e lattughino marinato

Aspettando il dolce

Tortina di ricotta

— 140,

Abbinamento al calice

Eccellenze del Veronese

3 calici— 115,

5 calici— 140,

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'

Risotto zucca, bergamotto e lenticchie beluga 'imbogonè' al nero

Sogliola gratinata in salsa 'mugnaia' al limone e finocchietto

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

Aspettando il dolce

Semifreddo alle erbe spontanee d'alpeggio

— 155,

Abbinamento al calice

4 calici — 65,

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 e cavoletti in zimino

Trota bianca glassata allo yuzu

Triglia in tempura e salsa di triglia

Involtino di verze stufate all'italiana

Rombo, gamberi rosa, cozze e verbena

Animella all'alloro e topinambour al pepe verde

Bon bon di foie

Aspettando il dolce

Peace and love

— 170,

Abbinamento al calice

6 calici — 95,

8 calici — 110,

4 calici + 2 Riserve Private 'Il Desco'— 165,

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.