



## CLASSICO

---

- ↳ UOVO FREDDO AL CAVIALE ASETRA CRU  
CON CREMA DI ANGUILLA E BARBABIETOLA <sup>SG</sup>
  
- ↳ CAPPUCCINO DI LAGUNA <sup>SG</sup>
  
- FOCACCIA VENEZIANA CON BACCALÀ MANTECATO  
FUNGHI SCOTTATI, GARUSOLI E TARTUFO BIANCO
  
- ↳ PACCHERI CON SALSA DI VENTRESCA DI TONNO  
E FOLPI IN TECIA
  
- RAVIOLI DI BURRATA CON BROCCOLI  
FRUTTI DI MARE E TARTUFO BIANCO
  
- ROMBO, CANESTRELLI E MOECHE FRITTE  
CON SORBETTO DI SALSA AGRODOLCE PICCANTE
  
- ↳ CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA ALL'ESTRAGONE  
CON CARCIOFI ALL'AGLIO NERO E PURÈ DI ZUCCA
  
- SORBETTO DI MELOGRANO, LITCHI  
E FRUTTI DI BOSCO ALL'ACETO <sup>SG</sup>
  
- ↳ GRAN GELATO ALLA NOCCIOLA  
*OPPURE*
- MILLEFOGLIE AL TARTUFO BIANCO  
CON LE MELE

MENU COMPLETO A 9 PORTATE: 245.00 EURO

↳ MENU ESTRAZIONE A 5 PORTATE: 185.00 EURO



## QUADRI

---

- ↳ MARE DI FRUTTA <sup>SG</sup>  
*Crudo di dentice e crostacei con mango  
papaya e sorbetto al limone e bergamotto*
  
- ↳ GAMBERI ROSSI CON HUMMUS DI CECI  
SPEZIE E SALSA DI AGRUMI <sup>SG</sup>
  
- LINGUINE ALLA CARBONARA DI CAVIALE
  
- ↳ RISOTTO CON GÒ, GRANCEVOLE  
SORBETTO DI CARCIOFI E MOECA FRITTA
  
- LASAGNETTA CON LEPRE ALL'AMARONE  
AL TARTUFO BIANCO
  
- ↳ TRIGLIA CROCCANTE CON PATATE SCHIACCIATE  
COLATURA DI POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE <sup>SG</sup>
  
- FAGGIANELLA CON SUGO D'ARROSTO ALLE PRUGNE  
DATTERI E COGNAC CON FUNGHI <sup>SG</sup>
  
- PIPA LEMON SOUR \* <sup>SG</sup>
  
- ↳ SUCA E SUCARO  
*Crema di zucca, gelato torbato con carote candite  
e polvere di tè nero affumicato*  
OPPURE
  
- DUCALE AL TARTUFO BIANCO

MENU COMPLETO A 9 PORTATE: 245.00 EURO

↳ MENU ESTRAZIONE A 5 PORTATE: 185.00 EURO

## I MENU DEGUSTAZIONE...

VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.  
È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE FRA I PIATTI DEI TRE MENU:

2 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 120.00 EURO

3 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 160.00 EURO

\* PIETANZA CHE NON PUÒ ESSERE SERVITA  
AL DI FUORI DEI MENU DEGUSTAZIONE

<sup>SG</sup> SENZA GLUTINE

• PIETANZA CHE PREVEDE UN SUPPLEMENTO  
DI 20 EURO

SELEZIONE DI FORMAGGI

GORGONZOLA (MATURO E PICCANTE)

NOAGNLALICH DI CAPRA

PARMIGIANO REGGIANO

20 EURO CIASCUNO