



MENÙ ACQUA

Perle di capesante avvolte nel guanciale, mousse
di patate e pomodorini confit

Scallop pearls wrapped in guanciale,
potato mousse and confit cherry tomatoes

Aragostella alla Catalana

Catalan-style lobster

Tortelloni ripieni di patate con fondo di crostacei, stracciatella,
gambero rosso di Sicilia e perlage di pesto

Potato-filled tortelloni with shellfish bottom, stracciatella,
Sicilian red prawn and pesto perlage

Trancio di pesce spada con panure al limone e origano,
melanzana, pomodoro e granella di pistacchi

Swordfish steak with lemon and oregano panure,
aubergine, tomato and chopped pistachios

Dessert

Vino Lugana DOC Podere Selva Capuzza

€320





MENÙ TERRA

Culatta di Parma e la nostra giardiniera in cialda
di grana padano

Parma ham and our giardiniera with grana padano wafer

Tartare di manzo Garronese Veneta con stracciatella
e tartufo nero scorzone

Beef tartare Garronese Veneta with stracciatella and scorzone black truffle

Risotto all' Amarone

Amarone risotto

Tagliata di manzo con purè di patate porro al forno
e riduzione di Porto

Sliced beef with mashed potatoes baked leek and Port wine reduction

Dessert

Vino Madér Garda Classico Superiore
Rosso DOC Podere Selva Capuzza 2017

€300





MENÙ CRUDITÀ

Tartare di tonno con stracciatella caviale
di tobikko marinato al wasabi e nuvole di pane

Tuna tartare with stracciatella wasabi marinated
tobikko caviar and bread clouds

Gamberi rossi di Sicilia scampi
con ananas e passion fruit

Sicilian red prawns with pineapple and passion fruit

Carpaccio di capesante con mango e salsa guacamole

Scallop carpaccio with mango and guacamole sauce

Ostriche Royal gin e pepe nero

Oysters Royal gin and black pepper

Dessert

Vino Ca del Bosco Prestige

€350