



MENÙ ACQUA

Tentacoli di polpo alla catalana

Catalan-style octopus tentacles

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

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

Risotto con mango e gamberi rossi di Sicilia
marinati al pompelmo rosa

Risotto with mango and Sicilian red prawns
marinated in pink grapefruit

Filetto di rombo con finocchi arance
e crema di aceto al lime e the verde

Turbot fillet with fennel, oranges, lime vinegar
and green tea cream

Dessert

Vino Lugana DOC Podere Selva Capuzza

€340





MENÙ TERRA

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

Parma ham and our giardiniera with grana padano wafer

Battuta di manzo Garronese Veneta con straciatella
e tartufo nero scorzone

Beef tartare Garronese Veneta with straciatella and scorzone black truffle

Risotto all' Amarone

Amarone risotto

Tagliata di manzo con patate al forno, cipolle rosse
caramellate e salsa all' aglio nero

Sliced beef with baked potatoes, caramelized red onions and black garlic sauce

Dessert

Vino Ronchedone Az. Agr. Cà dei Frati

€320





MENÙ CRUDITÀ

Tartare di ricciola con mango e pompelmo rosa

Amberjack tartare with mango and pink grapefruit

Gamberi rossi di Sicilia e scampi
con ananas e passion fruit

Sicilian red prawns and scampi with pineapple and passion fruit

Carpaccio di capesante con olio al limone e guacamole

Scallop Carpaccio with Lemon Oil and Guacamole

Ostriche Royal gin e pepe nero

Oysters Royal gin and black pepper

Dessert

Vino Ca' del Bosco Prestige

€360