

PROPOSTA APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCCO FRITTO
con prosciutto crudo di Parma

MINI TACOS
hummus di ceci neri, crauti e spuma di gazpacho

WAFER CON MOUSSE DI CONIGLIO
mosto cotto e ribes

CHIPS DI TAPIOCA
con tartare di tonno, ponzu e asparagi di mare

CIALDA CON SALMONE MARINATO
crème fraîche e caviale

LOLLIPOP
di parmigiano

UOVO ALLA CARBONARA
con bacon croccante e pecorino di fossa

FOGLIE DI SALVIA
melanzane e zucchine in tempura

GAMBERO IMPERIALE
e alici croccanti

19 A PERSONA
(Minimo 2 persone)

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	8
SAINT GERMAIN SPRITZ	10
GIN TONIC Premium	12
NEGRONI	8
PALOMA	10
MOJITO	10
MARGARITA	10

SPUMANTI

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Docg Jeio	8
CA' DEL BOSCO Franciacorta Cuvée Prestige	10
FERRARI BRUT Trento Doc	8

ANALCOLICI

CRODINO	6
SAN BITTER	6
MOCKTAIL AGLI AGRUMI	8

PER INIZIARE

FILETTI DI TRIGLIA
briciole di pane alle spezie Tandoori, crema di patata americana agli agrumi, cuori di spinaci

18

BACCALÀ MANTECATO
donut di polenta e zucca, crema di tofu, zucca agrodolce

19

SPUMA DI LENTICCHIE NERE
polpo, teriyaki, cavolo nero

18

SOFFICE DI POMODORI DATTERINI
polvere di aglio nero, uovo perfetto

16

NON E' UN PANINO
patata croccante, verdure cotte, emulsione all'aneto

16

SALMONE LEGGERMENTE MARINATO
spuma agrodolce di lamponi, finocchi, riso venere soffiato

20

CARNI E PESCI

INVOLTINI DI VERZA E ROMBO
crema di cavolfiore, fumetto al vino rosso

30

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE
crema di mandorle, gel di tamarindo, radicchio tardivo

30

SEPPIA IN DUE COTTURE
tagliatelle con zucchine ed alghe, abbrustolite con crema di piselli e chorizo

28

**COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA
CROCCANTE**

emulsione di senape al miele, indivia belga brasata

29

FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made

30

CARRÈ D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA
baby lattuga, spuma di pane e olive taggiasche

29

DESSERT

**CIAMBELLINE VEGANE
DI BANANA BREAD**
gelato alla vaniglia,
bon-bon con crema di datteri

12

MONTBLANC
cialda croccante di cacao, gelato al rum,
marroni, spuma alla fava tonka

12

**CUPOLA CREMOSA
AI TRE CIOCCOLATI**
oro, sorbetto al mango

12

RED PASSION
soffice al frutto della passione, crumble
alle mandorle, cremoso al Campari

12

"CHEESECAKE" ALLO YOGURT
lamponi e scaglie di liquirizia

12

TIRAMISU' 2.0
mousse al mascarpone in crosta
fondente, gel di caffè, cremoso al
Baileys, savoiardo

12

SEMPLICEMENTE SORBETTO
ai frutti rossi freschi

7

CAFFÈ E FRIANDISES

3

COPERTO

cracker con polenta e curry,
focaccia, pane a lievitazione
naturale con olio del Lario

4

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per lo maggior tutela dei clienti, il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza.

APERITIF PROPOSAL

TAPAS TASTING

GNOCO FRITTO
with Parma ham

SMALL TACOS
black chickpeas hummus, sauerkraut
and gazpacho foam

WAFER WITH RABBIT MOUSSE
cooked grape must and redcurrant

TAPIOCA CHIPS
with tuna tartare, ponzu and salicornia

CRISPY WAFFLE WITH MARINATED SALMON
crème fraîche and caviar

PARMESAN LOLLIPOP

EGGSHELL WITH CARBONARA CREAM
crispy bacon and pecorino cheese

TEMPURA
with sage leaf, eggplant and zucchini

IMPERIAL PRAWNS
with crispy anchovies

19 PER PERSON
(Smallest 2 people)

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	8
SAINT GERMAIN SPRITZ	10
GIN TONIC Premium	12
NEGRONI	8
PALOMA	10
MOJITO	10
MARGARITA	10

SPARKLING WINE

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Docg Jeio	8
CA' DEL BOSCO Franciacorta Cuvée Prestige	10
FERRARI BRUT Trento Doc	8

SOFT DRINK

CRODINO	6
SAN BITTER	6
CITRUS MOCKTAIL	8

TO BEGIN WITH

RED MULLET FILLETS
tandoori spiced breadcrumbs, citrusy
sweet potato cream, fresh spinach

18

CREAMED CODFISH
polenta and pumpkin donut, tofu cream,
sweet and sour pumpkin

19

BLACK LENTILS FOAM
octopus, teriyaki, black kale

18

DATTERINI TOMATO SOFT FOAM
black garlic powder, perfect egg

16

IT'S NOT A SANDWICH
crispy potato, cooked vegetables, dill emulsion

16

LIGHTLY MARINATED SALMON
sweet and sour raspberry foam,
puffed Venere rice and fennel

20

MEAT AND FISH

SAVOY CABBAGE ROLLS WITH TURBOT
cauliflower cream, red wine fish stock

30

TUNA STEAK IN BREAD CRUST
almonds cream, tamarind gel, late radicchio

30

CUTTLEFISH IN TWO COOKINGS
thin sliced with zucchini and seaweed,
roasted with peas cream and chorizo

28

CRISPY BONELESS DUCK LEG
honey mustard emulsion, braised belgian endive

29

GRILLED BLACK ANGUS FILLET
"jacket potato", home-made BBQ sauce

30

RACK OF LAMB AT THE RIGHT PINK POINT
baby lettuce, bread foam and Taggiasca olives

29

DESSERT

VEGAN BANANA BREAD DONUTS
vanilla ice cream, bon-bon stuffed
with dates cream

12

MONTBLANC
crispy chocolate waffle, rhum ice cream,
marrons chestnuts, tonka bean foam

12

THREE CHOCOLATE CREAMY DOME
gold, mango sorbet

12

RED PASSION
sphere with passion fruit,
almond crumble, Campari cream

12

YOGURT "CHEESECAKE"
raspberries and liquorice flakes

12

TIRAMISÙ 2.0
mascarpone mousse in dark crust,
coffee gel, Baileys cream, ladyfinger

12

SIMPLY SORBET
made with fresh red fruits

7

COFFEE AND FRIANDISES

3

COVER CHARGE

crackers with polenta and curry,
focaccia, naturally leavened
bread with Lario EVO oil

4

For information on substances and allergens you can
consult the specific documentation that will be provided,
upon request, by the service staff.

Due to the HACCP law and to safeguard our guests our
raw fish is frozen in short time to guarantee the maximum
and total safety.

PASTA AND RICE

TAGLIOLINI FRESH PASTA
duck ragù with sweet paprika scent, pecorino cheese

18

SCIALATELLI WITH CRABMEAT
chestnut, spring onions, herbs pesto

20

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS
Castelmagno cheese fondue, mountain pine

18

RAVIOLI FILLED WITH BRASATO
jerusalem artichoke foam and crumbs

18

LINGUINE WITH CLAMS
confit tomatoes, parsley

19

CREAMED FREGOLA
shellfish sauce, red prawns, clams,
cardoncelli mushrooms

19