

## *Dal Palato al Cuore.*

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù  
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,  
e anche una questione di cuore.

## *I menù degustazione*

### *Menu degustazione 7 portate*

145 €  
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

#### L'INSALATA DI MARE 2.0

Endivia, ostriche, branzino, mela verde, sedano, sesamo affumicato

#### IL TOAST

Toast di scampi e pollo, maionese al wasabi, insalatina di erbe all'aneto

#### IL TORTELLO

Tortello di parmigiana di melanzane, ricotta di bufala, pomodoro candito, basilico fritto

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

#### IL ROMBO

Rombo, asparagi, mela verde, zucchine, avocado, sedano, prezzemolo, salsa di rombo teriyaki

#### L'AGNELLO

Agnello, camomilla, latte di capra, spugnole, cicoria

#### YOGURT E FRUTTI ROSSI

Ganache yogurt e lime, cremoso di frutti rossi, frolla croccante, meringa alla menta, sorbetto al lampone

### *Accompagnamento vini*

55 €



## *Menu degustazione 5 portate*

115 €  
vini esclusi

### L'INSALATA DI MARE 2.0

Endivia, ostriche, branzino, mela verde, sedano, sesamo affumicato

### I TAGLIOLINI

Busera di gamberi rossi, lime, dragoncello

### IL BACCALÀ

Baccalà, spuma di polenta, capperi fritti,  
acciuga, origano, pomodoro candito

### IL PICCIONE

Piccione, foie gras, lamponi, fragole, ginepro, pak choi

### ALBICOCCA, PESCA E BASILICO

Variazione di pesca e albicocca, namelaka al basilico, crumble alla mandorla

## *Accompagnamento vini*

45 €



## *La nostra carta*

### *Antipasti*

#### IL TOAST

Toast di scampi e pollo, maionese al wasabi, insalatina di erbe all'aneto

33 €

#### L'INSALATA DI MARE 2.0

Endivia, ostriche, branzino, mela verde, sedano, sesamo affumicato

34 €

#### LA QUAGLIA

Royale di funghi secchi, quaglia, spinacini, fondo dashi

32 €

### *Primi piatti*

#### I RIGATONI

Rigatoni, burro affumicato, limone, granchio reale, foglia d'ostrica, latte di mandorla

26 €

#### I TAGLIOLINI

Busera di gamberi rossi, lime, dragoncello

27 €

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

29 €

#### IL TORTELLO

Tortello di parmigiana di melanzane, ricotta di bufala, pomodoro candito, basilico fritto

24 €

## *Secondi piatti*

### IL BACCALÀ

Baccalà, spuma di polenta, capperi fritti,  
acciuga, origano, pomodoro candito

35 €

### IL PICCIONE

Piccione, foie gras, lamponi, fragole, ginepro, pak choi

38 €

### L'AGNELLO

Agnello, camomilla, latte di capra, spugnole, cicoria

38 €

### IL ROMBO

Rombo, asparagi, mela verde, zucchine, avocado, sedano,  
prezzemolo, salsa di rombo teriyaki

38 €

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari. Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa chiedere al personale di servizio.