

## *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.

ACQUA 5 € | ILLY PERSONAL BLEND 4 € | ILLY PERSONAL BLEND CHEMEX 6 €

## *I menù degustazione*

### *I CLASSICI*

170 €  
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

SCAMPO E ANIMELLA, 2016

Scampi, animella fritta, spuma di patate affumicata, liquirizia

LE LUMACHE, 2017

Lumache, storione affumicato, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

L'HARRYSOTTO, 2014

Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, cucunci

IL TORTELLO, 2016

Tortello di bollito, capperi, prezzemolo, peperone, consommè alla soia

IL MERLUZZO, 2015

Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia, finocchietto

IL PICCIONE, 2013

Piccione, anguilla, endivia, mostarda di albicocca e lime

IL LIMONE, 2015

Zuppetta di limone, olio extra vergine d'oliva, ananas, camomilla

### *Accompagnamento vini*

70 €

*L'INCONTRO*  
*Matteo & Davide*

130 €  
vini esclusi

LE LUMACHE, 2017

Lumache, storione affumicato, aglio dolce,  
frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

I PASSATELLI

Passatelli in brodo di gallina e zenzero, canocchie, dragoncello, pepe rosa

IL RISOTTO

Risotto, wasabi, astice, fegatini, aceto balsamico

CAPRIOLO E FOIE GRAS IN DUE PORTATE

Capriolo, salsa di foie gras, purè di patate, spinacini

Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, caviale, brodo freddo al tè verde

ORZO, NOCCIOLA E LIQUIRIZIA

Cre moso all'orzo, gelato alla nocciola, liquirizia, cacao affumicato

*Accompagnamento vini*

60 €

## *MARE, MARE, MARE*

130 €  
vini esclusi

### LA RICCIOLA

Ricciola, bavarese salata al rafano, mela, sedano, sesamo

### INSALATA DI MARE

Crudo di calamaro, gambero rosso marinato, cozze, capesante, guazzetto piccante, polenta, maggiorana

### LO SPAGHETTINO

Spaghettono tiepido, burro, ostriche, lime, erba cipollina, fumo di castagno

### IL ROMBO

Rombo, ricci, frutti di mare del golfo, aglio nero, origano, asparagi verdi

### PERA E FORMAGGIO

Pera, robiola, miele all'arancia e zafferano

## *Accompagnamento vini*

50 €

## *La nostra carta*

### *Antipasti*

LA RICCIOLA 37 €  
Ricciola, bavarese salata al rafano, mela, sedano, sesamo, chips di tapioca

INSALATA DI MARE 37 €  
Crudo di calamaro, gambero rosso marinato, cozze, capesante, guazzetto piccante, polenta, maggiorana

SCAMPO E ANIMELLA, 2016 37 €  
Scampi, animella fritta, spuma di patate affumicata, liquirizia

LE LUMACHE, 2017 35 €  
Lumache, storione affumicato, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

## *Primi piatti*

L'HARRYSOTTO, 2014 Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, cucunci	30 €
LO SPAGHETTINO Spaghettono tiepido, burro, ostriche, lime, erba cipollina, fumo di castagno	30 €
I PASSATELLI Passatelli in brodo di gallina e zenzero, canocchie, dragoncello, pepe rosa	30 €
IL RISOTTO Risotto, wasabi, astice, fegatini, aceto balsamico	33 €
IL TORTELLO, 2016 Tortello di bollito, capperi, prezzemolo, peperone, consommé alla soia	30 €

## *Secondi piatti*

IL MERLUZZO, 2015 42 €  
Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur,  
daikon, scarola riccia, finocchietto

IL ROMBO 42 €  
Rombo, ricci, frutti di mare del golfo,  
aglio nero, origano, asparagi verdi

IL PICCIONE, 2013 42 €  
Piccione, anguilla, endivia, mostarda di albicocca e lime

CAPRIOLO E FOIE GRAS IN DUE PORTATE 45 €  
Capriolo, salsa di foie gras, purè di patate, spinacini  
Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, caviale, brodo freddo al tè verde

## *Dolci*

IL LIMONE, 2015 20 €  
Zuppetta di limone, olio extra vergine d'oliva, ananas, camomilla

ORZO, NOCCIOLA E LIQUIRIZIA 20 €  
Cremoso all'orzo, gelato alla nocciola, liquirizia, cacao affumicato

PERA E FORMAGGIO 20 €  
Pera, robiola, miele all'arancia e zafferano

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione 4 sorbetti 12 €

Sorbetti a scelta a sorbetto 3 €

## *Selezione cioccolato*

Cioccolato a scelta al pezzo 2 €

## *Selezione formaggi*

Piatto degustazione 12 formaggi 36 €

Formaggi a scelta Al pezzo 3 €

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.