

## *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.

*LA CUCINA*

MATTEO METULLIO, DAVIDE DE PRA  
FABIO SANTO  
LORENZO MAISTRI  
ALESSANDRO ROSATO  
CRISTIANO PACCHIELE  
NICOLA PELIZZARO  
GABRIELE TOSO  
KEVIN FEJZULLAI  
RAFIQ CHOWDHURY  
BOZIDAR PAUNOVIC

*LA SALA*

ELENA BRUSSA TOI  
MANUELE DUSE  
ALESSANDRO FARINA  
JACKELIN JABIEN  
FATMIR REXHAJ  
TOMMY METWALLY  
OKSANA TYSHCHENKO  
MARTINA MURER

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 di volatili

IL MERLUZZO, 2015

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

CAPRIOLO E FOIE GRAS, 2014 IN DUE SERVIZI

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

Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, acciughe, centrifuga di sedano e mela verde

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

LA FREGOLA

Fregola risottata in brodo di gallina e zenzero, astice, dragoncello, pepe rosa

IL RISOTTO

Risotto, acqua di funghi porcini, ostriche, katsuobushi, origano, tartufo nero estivo

PICCIONE & ANGUILLA... ANDATE E RITORNO

Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia

Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche

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, pesca, brùlée non brùlée di funghi secchi, latte di mandorla

### INSALATA DI MARE

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

### LO SPAGHETTINO

Spaghettono freddo, olive verdi, capesante, corallo, caviale, cetrioli, fumo di castagno

### IL ROMBO

Rombo, ricci, frutti di mare del golfo, aglio nero, origano, taccole

### AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE

Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano

## *Accompagnamento vini*

50 €

## *La nostra carta*

Menù alla carta disponibile per un minimo di 3 portate a persona

### *Antipasti*

LA RICCIOLA 37 €  
Ricciola, pesca, brûlée non brûlée di funghi secchi, latte di mandorla

INSALATA DI MARE 37 €  
Crudo di calamaro, gambero rosso marinato, cozze, canocchie, 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 freddo, olive verdi, capesante, corallo, caviale, cetrioli, fumo di castagno	35 €
LA FREGOLA Fregola risottata in brodo di gallina e zenzero, astice, dragoncello, pepe rosa	33 €
IL RISOTTO Risotto, acqua di funghi porcini, ostriche, katsuobushi, origano, tartufo nero estivo	33 €
IL TORTELLO, 2016 Tortello di bollito, capperi, prezzemolo, peperone, consommé di volatili	30 €

## *Secondi piatti*

IL MERLUZZO, 2015 Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia, finocchietto	42 €
IL ROMBO Rombo, ricci, frutti di mare del golfo, aglio nero, origano, taccole	42 €
PICCIONE & ANGUILLA... ANDATE E RITORNO Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche	42 €
CAPRIOLO E FOIE GRAS, 2014 IN DUE SERVIZI Capriolo, salsa di foie gras, purè di patate, spinacini Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, acciughe, centrifuga di sedano e mela verde	45 €



## *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

AL CONTADINO NON FAR SAPERE 20 €  
QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE  
Pere, 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.