

Antipasti

French Toast ai Gamberi, Salsa Rosa al Jack Daniel's e Crema di Spinacino.^{1,2,3,7,10}

22,00

Calamaro scottato, Purè di Piselli, Zenzero, Latte di Cocco e Pomodorini Confit.⁷

22,00

Uovo Bio del Garda c.b.t., Spuma al Parmigiano Reggiano, Asparagi di Cantello e Tartufo di Stagione.^{3,7}

19,00

Vitello cotto al Rosa, Salsa Tonnata, Capperi e Croccante di Pane al Nero di Seppia.^{1,3,10,9}

22,00

I Crudi di Pesce:

Degustazione di Crudo di Pesce.^{2,4,6,14}

45,00

Tartare di Tonno Rosso.⁴

24,00

Tartare di Ricciola.⁴

24,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.^{2*}

12/15€ cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.^{2*}

13/15€ cad.

Scampo del Mediterraneo.^{2*}

15/20€ cad.

Ostriche.¹⁴

(tipologia in base a disponibilità)

6€ cad.

*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo.

Primi:

Pasta Mista di grano "Matt", Patate, Frutti di Mare cotti e crudi.^{1,2,14}

26,00

Spaghetti Quadrati "Felicetti", Crema di Spinacino, Cozze, Crudo di Gambero Rosso.^{1,2}

24,00

Gnocchetti di Patate, Asparagi, Guanciale e Pecorino.^{1,3,7}

21,00

Tagliatelle di Pasta Fresca ai 40 Tuorli, Ragù di Agnello e Croccante di Pane alla Maggiorana.^{1,3}

21,00

Risotto agli Asparagi mantecato al Burro e Parmigiano di Montagna, con Quaglia disossata.^{7,9,10} (min 2 persone).

38,00 p.p.

Secondi:

Pescato del Giorno, Salsa Chardonnay agli Asparagi, Erbette fermentate
all'Aceto di Riso.^{4,7}

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate, Purè di Patate e Fondo di Vitello.^{4,9,7}

29,00

Lombo di Agnello, Cremoso di Patate al Pecorino e Asparagi.^{7,9}

27,00

Faraona c.b.t., Millefoglie di Patate e Agretti.^{7,9}

25,00

Filetto di Fassona, Salsa al Pepe Verde e Millefoglie di Patate.^{10,9,7}

40,00