
Il Menu Degustazione

CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA,
CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK

LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE
E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI,
CREMA DI AGLIO NERO,
BAGÒSS E TARTUFO UNCINATO

BIANCO DI ROMBO IN CROSTA DI QUINOA,
ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO
AL RADICCHIO ROSSO

PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO,
CREMA DI FOIE GRAS,
CACAO E CAFFÈ

TARTE TATIN DI MELE

PICCOLA PASTICCERIA

€ 130,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menù di Acqua Dolce

COREGONE IN OLIO COTTURA, PATATE SCHIACCIATE,
ERBETTE CON SALSA AI POMODORI CONFIT,
CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA

BOTTONI RIPIENI ALLA CREMA D'UOVO,
SARDE DI LAGO, FINOCCHIETTO SELVATICO
E SALSA AL FRANCIACORTA

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE,
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO

RICORDO D'INFANZIA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Mare

INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE
CON CROSTACEI SU CREMA DI TOPINAMBUR
E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES

PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE,
FAGIOLINI E MAIONESE ALL'OSTRICA

CARAMELLE FARCITE DI SEPPIA NERA CON CIME DI RAPA,
GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI E BOTTARGA

GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITE CON CAPESANTE,
CARCIOFI SALTATI E CREMA AL CURRY

GLACIER 51 CON CIME DI RAPA,
CREMA DI LATTE DI MANDORLA
E GARUSOLI ALLA BRACE

ASTICE BLU IN OLIO COTTURA
ALLA PIZZAIOLA

MERINGATA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 160,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 65,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 35,00
CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA, CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO	€ 35,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI, SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 35,00
SFORMATINO DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 35,00
PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE, FAGIOLINI E MAIONESE ALL'OSTRICA	€ 30,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA CON SEPPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 35,00
CREMOSO DI BACCALÀ CON SOFFICE AL CAVOLFIORE, SEDANO VERDE, ALCHECHENGI E LE SUE TRIPPE	€ 30,00
COREGONE IN OLIO COTTURA, PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE CON SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 28,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 25,00
TARTARE DI MANZO CON ANGUILLA AFFUMICATA SALSA PONZU E TERRA AI PORCINI ESSICCATI E TARTUFO NERO	€ 30,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 35,00
QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA, PRUGNE E PINOLI, ZUCCA E MOSTO D'UVA	€ 30,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA PROFUMATA AL RECIOTO CON CANNOLO CROCCANTE ALLE MELE E UVETTA	€ 38,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 38,00	
CARAMELLE FARCITE DI SEPIA NERA CON CIME DI RAPA, GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI E BOTTARGA	€ 30,00	
GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITE CON CAPESANTE, CARCIOFI SALTATI E CREMA AL CURRY	€ 30,00	
RAVIOLI FARCITI ALLE COSTINE DI MAIALINO IBERICO, CRUDO DI SCAMPI, PEPERONE ARROSTITO E RIDUZIONE AL MIRTO	€ 33,00	
BOTTONI RIPIENI ALLA CREMA D'UOVO, SARDE DI LAGO, FINOCCHIETTO SELVATICO E SALSA AL FRANCIACORTA	€ 28,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 28,00	
BIGOLI CON SALMÌ DI LEPRE IN SALSA ROYALE, PECORINO E VERZA CROCCANTE	€ 28,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E KUMQUAT	€ 30,00	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI, CREMA DI AGLIO NERO, BAGÒSS E TARTUFO UNCINATO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AL FINOCCHIO CON ASTICE PROFUMATO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE ALLE ARANCE DI SICILIA (MIN 2 PERSONE)	€ 50,00	P.P

I Pesci

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO	€	38,00
BIANCO DI ROMBO IN Crosta di QUINOA ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€	40,00
SCALOPPA DI OMBRINA ARROSTITA CON SPINACINI E SALSA ALLA MUGNAIA	€	40,00
GLACIER 51 CON CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA E GARUSOLI ALLA BRACE	€	45,00
TRIGLIA DI SCOGLIO FARCITA DEL SUO FEGATO, IN Crosta di PANE, SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CALAMARETTI SPILLO FARCITI ALLA CIPOLLA FONDENTE	€	40,00
ASTICE BLU IN OLIO COTTURA ALLA PIZZAIOLA	€	65,00

Le Carni

LOMBATINA D'AGNELLO IN CROSTA DI PECORINO CON SALSA AL PEPE DI SARAWAK	€ 40,00	
PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO, CREMA DI FOIE GRAS, CACAO E CAFFÈ	€ 40,00	
SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT CON RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALLA CAMOMILLA, FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA	€ 40,00	
GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON SOFFICE CREMA DI PATATE E ZUCCA, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 38,00	
FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO CON LARDO DI COLONNATA, SALSA AL CABERNET, CASTAGNE E MIELE E AGRUMI	€ 38,00	
FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE IN CROSTA DI SALE E PEPE CON OLIO AL TIMO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P

I Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE	€ 25,00	P.P
COPERTO	€ 10,00	

J Dessert

CIOCCOLATO FONDENTE	€	18,00
ZUCCA E ANANAS CANDITI CON GELATO ALLE OLIVE TAGGIASCHE 1, 3, 7, 8.		
ORIENTAL - EXPRESS	€	18,00
BAVARESE AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA, CREMOSO ALLO YUZU 1, 3, 7, 8.		
TARTE TATIN DI MELE	€	18,00
GELATO ALLO YOGURT E CARMELLO RISTRETTO DI MELE 1, 3, 7, 8.		
MERINGATA	€	18,00
CAKE ALLE CAROTE, CREMOSO AL MANDARINO, SEDANO E SALSA AL MANDARINO E LIME 3, 9, 7.		
RICORDO D'INFANZIA	€	18,00
TORTINO DI PANE INZUPPATO, SORBETTO AL MAIS, MIELE E SALSA AL POP CORN 1, 3, 7, 8.		
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€	12,00
7.		
