



ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

Franciacorta DOCG Brut "Blanc de Blancs", Cavalleri <i>(Chardonnay)</i>	€ 14
Lugana DOC "TereCrèa", Pilandro, 2018 <i>(Turbiana)</i>	€ 9
Do Rías Baixas "Dandelion", Alberto Nanclares, 2018 <i>(Albariño)</i>	€ 10
Champagne Epernay Brut "Grand Brut", Perriet-Jouet <i>(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero)</i>	€ 18

LE ACQUE...

Oxigenia <i>(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. <172> MG/L)</i>	€ 6
Lurisia <i>(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)</i>	€ 7
Perrier <i>(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)</i>	€ 8



MENÙ DEGUSTAZIONE “A mano libera...”
(Esclusivamente per tutto il tavolo)
€ 100 per persona con sette portate inedite


Una curiosa proposta all’insegna della continua ricerca e sperimentazione dello Chef Fabrizio Molteni...
Ingredienti e tecniche a servizio della scoperta
in un percorso gourmand studiato per voi

MENÙ DEGUSTAZIONE “La Nostra storia...”
(Esclusivamente per tutto il tavolo)
€ 90 per persona con cinque portate

Crocante di scampi e branzino, limone, erba cipollina, insalatina di frutta e verdura (1-2-4-9)	€ 35*
Cappesante alla plancia, asparagi bianchi e verdi, ristretto di “Favola”, tartufo nero estivo (4-7-14)	€ 27*
Tortelli, gorgonzola e mascarpone, astice Bretone, noci (1-2-3-7-8-9)	€ 35*
Morone del Mar Ligure in salamandra, succo di bieta al limone salato, frutti di mare (4-7-9-14)	€ 35*
Pre dessert	
Mandorla, limone, olio del Garda e camomilla (3-7-8)	€ 16*
Piccola pasticceria (1-3-7-8)	

MENÙ DEGUSTAZIONE “Vegetariano”
(Esclusivamente per tutto il tavolo)
€ 78 per persona con cinque portate

Primavera 2020...

Soufflé ai piselli, fonduta al parmigiano e tartufo nero estivo (À LA CARTE attesa 25 minuti) (3-7-9-12)	€ 24*
Insalata tiepida di Spaghettoni in estrazione di agretti, olio di nocciole, germinato di rapanelli (1-5-8)	€ 27*
Melanzana violetta al cartoccio, marmellata di datterini, burrata, pane al basilico (1-3-7-9)	€ 24*
Pre dessert	
Pistacchio e polpello rosa (8) 	€ 15*
Piccola pasticceria (1-3-7-8)	

**Indica il prezzo del piatto scelto À LA CARTE*

... “all’interno della nostra carta dei vini proponiamo ai signori clienti delle degustazioni di vino a calice abbinate ai Menù degustazione”...




À LA CARTE...

Astice, piselli, indivia e tamarindo (2-6-7)	€ 36
“Il Crudo di Mare” in cinque servizi (1-2-4-7-8-14)	€ 51
Seppia arrosto, Jus di pollo, sumiso e limone, scarpetta al prezzemolo (1-3-4-6-7-9)	€ 28
Anatra, sambuco, ciliege e foie gras un pò affumicato (7-9)	€ 27
Risotto Garda D.o.p., Jus di tinca, capperi, limone e olio extravergine (4-7-9-12)	€ 29
Calamarata, polpo, levistico e olive (1-4-7-9)	€ 27
Bottoni di coniglio, i suoi rognoni arrosto, uova di trota marinate, ridotto vegetale (7-14)	€ 28
Risone in estrazione al latte di capra, olio di nduja, aglio orsino (1-7-12)	€ 26
Luccio perca “à la poele”, lattuga romana fondente e bruciata e con le sue foglie una salsa agra (4-7)	€ 35
San Pietro “scioccato”, guazzetto di fave, brodo di cipollotto caramellato e pecorino romano (4-7-12)	€ 38
Ombrina al cartoccio patate ratte, pomodori canditi, olive taggiasche, maggiorana e frutti di mare (per 2, 3, 4... persone) (4-7-14)	€ 38 pp
Pollo arrosto, portulaca e nespole (7-12)	€ 36
Lombata di agnello “Te mana” arrosto, tarassaco, peperone crusco, mentaiko, mandorla (4-7-8)	€ 37
Chateaubriand, salsa Bernese, patate “Ponte Neuf” al Grasso d’Anatra, sugo di cottura e pane croccante (per 2, 3, 4... persone) (1-3-7-9)	€ 39 pp
Selezione di formaggi, pane dedicato, miele del Sampì, marmellate secondo stagione (1-3-7-8-10)	€ 25
Misticanza dall’orto	€ 8
Patate al forno, profumi dell’orto	€ 8
Verdura del giorno alla brace	€ 10



LA NOSTRA PASTICCERIA...

Clafoutis albicocca, dragoncello e pinoli caramellati (1-7)	€ 15
Mandorla, limone, olio del Garda e camomilla (3-7-8)	€ 16
Cioccolato fondente, caffè e cardamomo (3-6-7-8)	€ 18
Ciliegia, latte di capra e melissa (3-7-8)	€ 15
Pistacchio e polpello rosa (8) 	€ 15
Gelati: Crema alla vaniglia di Madagascar, fiore di latte alla vaniglia di Thaiti, pistacchio salato (3-7-8)	€ 13
Sorbetti: Limone, fragola, cioccolato	€ 13
Composizione di frutta fresca secondo disponibilità	€ 15

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato

Coperto € 8

Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:
ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e dopo potrebbe essere mantenuto ad una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ per 24 ore / -35°C per 15 ore (reg. CE 853/04).

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale a norma della legge 16 gennaio 2003 n. 3 art 5.