

Menu di Pesce

SAPORI DI MARE

Eleganza, freschezza e profumi agrumati

Tokyo Octopus

Takoyaki di polpo su crema di topinambur, maionese alla teriyaki e katsuobushi (1,3,4,6,7,12,14)

Green Salmon Risotto

Green Salmon Risotto (4,7,9)

Ombrina Rubino

Ombrina boccadoro marinata all'estrazione di barbabietola, crema di mugnoli selvatici e pomodorini confit in crosta (3,4,8,12)

Menu di Carne

ECCELLENZE DI TERRA

Sapori decisi, contrasti dolci-amari e tagli pregiati

Rétro di Vitello

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con spuma alla vecchia maniera e foglie di capperi di Pantelleria (3,4,8,10,12)

Plin Reale

Agnolotti del plin al brasato di manzo su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e granella di nocciole tostate (1,3,7,8,9)

Velvet Filet

Medaglione di filetto di manzo con vellutata di patata alla senape antica e riduzione di rughetta (7,8,10,12)

Menu Vegetariano

ORTO VEGETARIANO

Creatività vegetale e richiami alla tradizione mediterranea

Bosco Viola

Gratin di patate e porcini con vellutata di spinaci novelli e chutney agrodolce di cavolo viola e mela
(3,7,12)

Orto croccante

Orecchiette artigianali con vellutata di indivia grigliata, croccante di tarallo, perle di amaranto tostato e robiola di Roccaverano (1,7,8)

Tatin dorata

Tarte tatin alle verdure d'inverno su passatina di fagioli cannellini allo zafferano e crumble di Quartirolo Lombardo DOP (1,7,8,12)

Menu Vegano e Intolleranti al lattosio

FILOSOFIA VEGAN

Ingredienti naturali trasformati in un'esperienza sensoriale completa

Giardino salato

Bouquet di ortaggi croccanti con crema ai tre pomodori e terra salata (1,12)

Sole provenzale

Fusilloni su crema vellutata di zucchine, datterini confit alle erbe provenzali e scaglie di mandorle tostate (1,8,12)

Cajun Flame

“Fermaggio” artigianale alla piastra con coulis di peperone dolce e patate novelle al profumo di spezie Cajun (5,8,12,13)

Dessert

DOLCI TENTAZIONI

Un finale avvolgente tra gusto, emozione e leggerezza

Saint Sebastian Rouge

La nostra interpretazione della cheesecake Saint Sebastian, servita con coulis ai frutti di bosco e frutta fresca (1,7)

Fondente tropicale

Brownie al cioccolato fondente 70%, salsa esotica al mango e neve di cocco (1,8,12)

Lingotto Rocher

Mousse alla nocciola con copertura croccante, glassa al cioccolato gianduia e pennellata di pralinato (1,3,4,7,8)

Tartelletta in scena

Frolla friabile scomposta, crema pasticcera leggera e frutta di stagione in diverse consistenze (1,3,7,8,12)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi