

Aida

La nostra Esperienza di gusto di Pesce.

Il Gazpacho del Benvenuto.

Le nostre Entrèe dal mare.

*La Focaccia, i Finissimi, la Pagnotta, accompagnati
da burro d'alpeggio mantecato.*

Zuppa d'ostriche tiepida con, caviale di storione, ostrica cruda,
crostino di gambero rosso, essenza d'alga spirulina,
perlage di lompo e pesce volante.
Colorata con estratti vegetali e ristretto alla ciliegia.*

Risotto all'acqua di pomodoro, crudo di gambero rosso di Sicilia,
gocce di burrata, e polvere di liquirizia.*

*Mosaico di Pesce Spada mediterraneo, velo allo Champagne,
gel di cappuccio viola, alga spirulina e olio al basilico e menta.
Accompagnato da julienne croccante di porro e la sua salsa.
Servito con "plastica" di mare.*

Predessert.

Gioco d'abilità ai dadi con percorso di dolci imprevisi e il suo Dessert.

Finale Scoppiettante.

Per ospite: 80.-

*Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo.
Caffè e coperto inclusi.*

Disponibile in accompagnamento una selezione di 4 calici a 40 euro.

*In presenza di allergie e/o intolleranze invitiamo i gentili ospiti a chiedere al nostro personale,
che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.
I prodotti con * sono preparati con materia prima fresca ed abbattuta.*

La Bohème

La nostra Esperienza di gusto di Carne.

Il Gazpacho del Benvenuto.

Le nostre Entrée di carne.

*La Focaccia, i Finissimi, la Pagnotta, accompagnati
da burro d'alpeccio mantecato.*

*Tartare di manzo selezionato, condita all'italiana con burrata,
pomodorino confit e olio al basilico e menta.
Contrasto di senape al miele.*

*La nostra Amatriciana con paccheri di Gragnano IGP,
guanciale come da tradizione, cipolla brasata,
pomodoro fresco e Pecorino DOP.
Servita in padella con focaccia fatta in casa per
una scarpetta obbligatoria.*

*Sushi della tradizione con pregiato manzo della Lessinia
affinato in dry-aged per oltre 200 giorni.*

Predessert.

Gioco d'abilità ai dadi con percorso di dolci imprevisi e il suo Dessert.

Finale Scoppiettante.

Per ospite: 70.-

*Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo.
Caffè e coperto inclusi.*

Disponibile in accompagnamento una selezione di 4 calici a 35 euro.

*In presenza di allergie e/o intolleranze invitiamo i gentili ospiti a chiedere al nostro personale,
che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.
I prodotti con * sono preparati con materia prima fresca ed abbattuta.*

Madama Butterfly

La nostra Esperienza di gusto Vegetariana.

L'estratto del Benvenuto.

Le nostre Entrèe vegetali.

*La Focaccia, i Finissimi, la Pagnotta, accompagnati
da burro d'alpeggio mantecato.*

*Gazpacho freddo di pomodoro crudo, fragole ed anguria;
emulsione al basilico, olio EVO.*

*Accompagnato da croccante di sfoglia con il recupero
dell'anguria in varie consistenze.*

*Fettuccine di pasta fresca all'uovo fatta in casa, mantecate al burro
e Grana Padano DOP. Con tartufo nero della Lessinia.*

*I colori dell'estate in un giardino di verdure estive
in varie consistenze, con fresca salsa al mango.*

Predessert.

Gioco d'abilità ai dadi con percorso di dolci imprevisi e il suo Dessert.

Il Maritozzo.

Per ospite: 60.-

Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo.

Caffè e coperto inclusi.

Disponibile in accompagnamento una selezione di 4 calici a 35 euro.

*In presenza di allergie e/o intolleranze invitiamo i gentili ospiti a chiedere al nostro personale,
che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.*

*I prodotti con * sono preparati con materia prima fresca ed abbattuta.*