

## Gli antipasti:

- \* Tartar di tonno rosso, gamberi blu della nuova Caledonia, caviale ed estratto di carota e zenzero € 18,00
- \* La sinfonia di crudo di scampi, gamberi rossi, capesante con burrata, pomodori confit e olive € 19,00
- \* Polpo arrosto, composta di zucca, carote e spuma di panna acida € 13,00
- \* Luccio al vapore, salsa acciughe, polvere di capperi, cialda di polenta, olio del Garda € 12,00
- \* Tortino di funghi porcini, salsa caprino, uovo cotto a 65 C° e miglio soffiato € 10,00
- \* Da mangiare con le mani... Hamburger di foie Gras con composta di fichi al Piccolit € 17,00
- \* Culaccia di Zibello accompagnata con marmellata di cipolle rosse e pan briches € 11,00

DUEMILADICIASETTE

## I primi piatti:

- \* Vermicelli di Gragnano serviti tiepidi al burro d'alpeggio, caviale Calvisius e spuma di panna acida € 21,00
- \* Risotto Carnaroli con pesto di zucchine carpaccio di gamberi e gel di ananas ( Min 2 persone ) € 15,00
- \* Ravioli di ricotta e spigola, zuppetta di granceola e bottarga di cozze € 12,00
- \* Tagliolini verdi a punta di coltello al ragu di porcini, animelle e Asiago 24 mesi € 11,00
- \* Strangolapreti di erbe e spinaci, pomodoro a bassa temperatura e Bagoss € 9,00
- \* Liunguine monograno Felicetti al salmì di coniglio e aria di olive € 11,00

AUTUNNO 1.0

## I secondi piatti:

- \* Lomo di baccalà confit, peperoni in agrodolce, pasta kataifi e olio del Garda € 15,00
- \* Bocconcini di rana pescatrice lardellati, crema di cannellini, olio al rosmarino € 17,00
- \* Filetto di rombo cotto sulla pelle, finferli, patate e pomodorini € 15,00
- Tatàky di storione con misticanza croccante € 13,00
- \* Pluma di Patanegra, burrata, crudo di gamberi € 15,00
- \* Piccione in due cotture, frutti rossi, funghi e ravioli di erbe amare € 21,00
- \* Costolette di agnello in crosta di nocciole, erbe di campo salsa all'uva e tartufo € 16,00
- \* Orologio di formaggi con le nostre marmellate € 12,00

Aperitivo, patientino, pane e coperto € 3,00

I piatti serviti potrebbero contenere allergeni ( glutine, crostacei e derivati, pesce, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi ). E' a disposizione della clientela la lista dei piatti con elencanti alla

perfezione gli allergeni presenti in ogni piatto. \*

