

## Menu degustazione Tradizioni Gastronomiche

Aperitivo & stuzzichini

Pazientino del giorno

Spuma di patate, Storione, Caviale, cavolfiore

Il baccalà mantecato con le alici in saor 2.0

Riso, zucca, animella e anice stellato

A SCELTA

Petto di faraona farcita, quinoa, olive e polenta concia

Oppure

Luccio in salsa alla Gardesana, patata schiacciata

La torta di rose di Alice con lemon curd

Caffè e piccola pasticceria

**Menu servito per tutto il tavolo**, comprensivo di acqua e vino di nostra selezione

**€ 45 a persona**

## Menu degustazione mare:

Aperitivo & stuzzichini

Pazientino del giorno

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori  
confit e olive di Riviera

Ceviche di Storione

Insalata di mare! 2.0

Spago al nero di seppia al burro d'alpeggio, erba cipollina e Caviale Calvisius

Rombo in alga Nori, ricci di mare e Pac Choi

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

**Menu servito per tutto il tavolo**, comprensivo di acqua e vino di nostra selezione

**€ 60 a persona**