

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENÙ DEGUSTAZIONE***Cannolo siciliano, manzo piemontese, ricotta di bufala e fichi***

Franciacorta Saten, Enrico Gatti

Tonno vitellato

Ribolla Gialla, Rodaro

Il mare sul Lago di Como

Cerasuolo d' Abruzzo, Feuduccio

Plin ripieni di gnocco, gambero viola e lenticchie rosa

Dolcetto d'Alba, Bera

Baccalà su spuma di cannellini e crosta di erbe autunnali

Dolcetto d'Alba, Bera

Medaglioni di agnello panato ai cereali, sedano rapa, mela e semi di mostarda

Cannonau, Contini

Autumn in the Kitchen park

Barolo Chinato, Rovero

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

€ 90,00 (acqua e caffè inclusi)

€ 120,00 (acqua, caffè e vini inclusi)

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATEcon l'esclusione dei due piatti di pesce: *Tonno vitellato e Baccalà*

€ 70,00 (acqua e caffè inclusi)

€ 95,00 (acqua, caffè e vini inclusi)

EXECUTIVE CHEF

Francesco Soletti

ANTIPASTI

Cannolo siciliano, manzo piemontese, ricotta di bufala e fichi
€ 28

Sgombro mediterraneo, finocchi, mango e miglio croccante
€ 26

Noci di capasanta, pastinaca, scorzanera e kumquat
€ 32

Polpo in casseruola, cous cous alla Luciana e spuma di provola
€ 24

Tonno vitellato
€ 32

Culatello di Zibello Gran Riserva
€ 28

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano, granchio, arancia candita e maggiorana
€ 28

I plin ripieni di gnocco, gambero viola e lenticchie rosa
€ 28

Tortellini ripieni di pesto al pistacchio di Bronte, salsa di mozzarella di bufala campana, alici di lampara affumicate e croccante di pane mediterraneo
€ 24

Fagottini di grano saraceno, faraona, taleggio ed estratto di zucca
€ 24

Risotto con porcini, cocco, nocciole e briciole di animella
€ 28

I numeri accanto a ogni portata fanno riferimento alle sostanze e allergeni secondo la legenda riportata di seguito.

* Per garantire una migliore qualità, alcuni nostri cibi subiscono un abbattimento rapido di temperatura e sono conservati a -20°C.

** Prodotti congelati a bordo

SECONDI

Controfiletto di cervo su campo autunnale e salsa ai pepi
€ 34

Medaglioni di agnello panato ai cereali, sedano rapa, mela e semi di mostarda
€ 29

Triglia mediterranea su guazzetto di cozze e amaranto soffiato
€ 34

Baccalà su spuma di cannellini e crosta di erbe autunnali
€ 38

Manzo di razza piemontese, porcini, radicchio e maionese di wasabi
€ 34

EXECUTIVE CHEF

Francesco Soletti

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato viene sottoposto a trattamento di bonifiche preventive conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 e successive integrazioni.

L'esecuzione di alcune preparazioni implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

Confidiamo nella vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

La nostra cucina si caratterizza per una costante ed accurata ricerca di prodotti di alta qualità.

Puntiamo su materie prime legate al territorio, alla storia del paese. Le nostre proposte, nel rispetto delle stagioni, esaltano i sapori, i colori e gli aromi caratteristici della terra italiana e mediterranea.

Le più avanzate tecniche di cottura e di elaborazione dei piatti permettono di mantenere inalterate le caratteristiche proprie delle materie prime usate.