

ANTIPASTI

CRUDITÀ DI PESCE

1;2;3;4;6;8;14

*Dentice reale battuto al coltello, carpaccio di capasanta
salmone scozzese marinato alla barbabietola e gamberi viola al naturale*

30

L'ACQUARIO

1;3;4;5;6;7;10;12

*Trilogia di pesci d'acqua dolce: storione mantecato, trota regina di San Daniele
marinata all'arancia e aneto, anguilla fritta su topinambur e mostarda di Tropea*

18

MARE DI VELLUTO

4;6;9

*Calamaretti cacciaroli scottati ed adagiati su velluto di fagioli di San Quirino
ed olio Particella*

16

la SABAUDA

1;6;8;10

*Tartare di Fassona piemontese con maionese al tartufo,
e focaccia calda homemade*

22

IMPERIALE

1;5;6;9

*Wagyū giapponese tostato con patata schiacciata
miso e le piccole verdure*

22

PRIMI

il PROFUMATO

1;2;4;7;9

*Risotto agli scampi, al profumo di pompelmo,
miele e pepe di Sichuan*

20

SENZA CHELE

1;2;3;4;9

*Tagliolino di basilico all'astice curato, datterini rossi e
crema di pomodorini gialli*

28

NERO D'ORO

1;3;4;6;14

*Raviolo al nero di seppia ripieno di orata, su crema di patate
e zafferano, con cozze nostrane*

18

SOTTOBOSCO

1;3;12

*Tortello ripieno ai funghi porcini, su doppio ristretto di pollo
e tartufo*

16

CALABAZA

6;9

Crema di zucca autunnale con crema di cocco con i suoi semi tostati

12

SECONDI

SAPORI DAL MARE

4;7;6;9

Pescato del giorno su crema di cime di rapa e verdure stagionali

22

il MEDITERRANEO

2;4;6;7;9;10;12;14

*Caciucco di pesce: polpo, scampi, scorfano, rana pescatrice
e mazzancolle, immerso al San Marzano, con rapa baby dorata e carotine*

18

NERO

1;4;6;7;8;9;11;12

*Merluzzo carbonaro black code su crema di pane ai cereali
e gocce di balsamico Bonini invecchiamento ventennale*

22

il MAESTOSO

1;7;9;10;12

*Filetto di cervo cotto a bassa temperatura, arrostito
crema di mela dolce, liquirizia e frutti di bosco, alla riduzione di birra*

20

la VOLANTE

6;8;9;10;12

*Petto d'anatra glassato all'arancia su crema di castagne
e cipolla rossa di Cavasso pordenonese*

18

PLUMA

6;7;10;12

*Pluma di maialino iberico a bassa temperatura scottata
servita su dolce crema di zucca ed emulsione di olio alle erbe*

20

DESSERT

6

Tortino di datteri con gelato ai cachi e crema calda al caramello
1;3;7

*Cannolo di pasta filo con ganache al caffè, cioccolato leggermente
piccante e salsa alla vaniglia*
1;3;4;7

Brownie al cioccolato e nocciole con gelato alla gianduja
1;3;7;8

Degustazione di sorbetti homemade

Rivisitazione del Tiramisù
1;3;7;8

*Frollino ripieno alla crema pasticcera
e bavarese di clementine*
1;3;4;7

*Per qualunque informazione relativa a **sostanze ed allergeni** è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio*