

MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Scaloppa di foie gras, mela annurca, amaretti, gelée di Passito e pane Resta¹⁻⁸

Sauternes, Château Delmond

Tataki di palamita marinata al balsamico bianco, zincarlin affumicato, avocado e melograno⁴⁻⁷

Ribolla Gialla, Rodaro

Tonno vitellato²⁻³⁻⁶

Ribolla Gialla, Rodaro

Bottoni ripieni di Parmigiano Reggiano, consommé di funghi e fave Tonka¹⁻⁷⁻⁸

Grecia Rosé, Paololeo

Ombrina, cappuccino di carota, emulsione di latte di soia e croccante di Nduja¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷

Breganze di Breganze, Maculan

Guancia di vitello brasata, patata affumicata, lamponi e taro⁷⁻¹²

Rosso di Valtellina, Plozza

Piña Colada my way³⁻⁷⁻¹²

Amaretto di Saronno

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

€ 90,00 (acqua e caffè inclusi)

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

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

con l'esclusione dei due piatti di pesce: *Tonno vitellato e Ombrina*

€ 70,00 (acqua e caffè inclusi)

€ 95,00 (acqua, caffè e vini inclusi)

EXECUTIVE CHEF

Francesco Soletti

ANTIPASTI

Battuta di fassona piemontese, pesto al pistacchio, uovo di quaglia e sfoglie di rapa rossa ¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰
€ 26

Scaloppa di foie gras, mela annurca, amaretti, gelée di Passito e pane Resta ¹⁻⁸
€ 26

Tataki di palamita marinata al balsamico bianco, zincarlin affumicato, avocado e melograno ⁴⁻⁷
€ 24

Polpo mediterraneo, amaranto alla Luciana e spuma di provola ¹⁻⁷⁻¹⁴
€ 22

Tonno vitellato ³⁻⁴
€ 28

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano selezione "Gentile", yuzu, vongole e bottarga ¹⁻⁴⁻¹⁴
€ 26

Pasta mista "risottata" con pesci di scoglio, zafferano e fiori di sambuco ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
€ 24

Tortellini ripieni di brasato di fassona, topinambur e caffè ¹⁻⁷⁻⁸
€ 22

Bottoni ripieni di Parmigiano Reggiano, consommé di funghi e fave Tonka ¹⁻⁷⁻⁸
€ 24

Risotto con menta, gorgonzola dolce, gamberi rossi di Mazara del Vallo e finger lime ²⁻⁷⁻¹²
€ 26

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

Coscia di agnello, latte di capra, camomilla e carciofi ⁷⁻¹²
€ 30

Petto e coscia di piccione, cavolo rosso fermentato, cavolini di Bruxelles e foie gras ⁷⁻¹²
€ 30

Guancia di vitello brasata, patata affumicata, lamponi e taro ⁷⁻¹²
€ 30

Ombrina, cappuccino di carota, emulsione di latte di soia e croccante di Nduja ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷
€ 32

Rombo ai sentori mediterranei e biette multicolori ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸
€ 32

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.