



M E N U

MENU DEGUSTAZIONE CANGRANDE

ENTRÉE DI BENVENUTO DELLO CHEF

UOVO CBT SU SPUMA DI PARMIGIANO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, CREMA AL TARTUFO DELLA LESSINIA E GLASSA AL BALSAMICO.

Low temp poached egg, parmesan frothed cream, brioche bread, foie gras, black truffle sauce and balsamic glaze.

Niedertemperaturgaren Ei, Parmesan Käse Sauce, Brioche Brot, Foie Gras, Schwarze Trüffel Sauce, Balsamico glaze.

GNOCCHETTI CON RICOTTA DI PECORA FRESCA E AFFUMICATA, TARTUFO DELLA LESSINIA.

Ricotta and truffle dumplings with smoked ricotta.

Ricotta und Schwarze Trüffel Knödel mit geräucherte Ricotta Flocken.

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA, VELLUTATA DI CAROTE AL ROSMARINO E CAROTINA BABY IN AGRODOLCE. *

Duck breast "all'arancia", velvety carrot rosemary puree and sweet and sour baby carrots.

Ente Brust "all'arancia" Karotten Püree und sweet and sour glasierte kleine Karotte.

CREMOSO AL PISTACCHIO, SPUMA ALLO YOGURT, CRUMBLE ALLE NOCCIOLE E GEL DI MIRTILLI. *

Creamy pistachio mousse, yogurt sauce, hazelnut crumble and blueberry jelly drops.

Pistazien Mousse Dessert, Joghurt sauce, Haselnuss crumble, Heidelbeeren Gelee.

ANTIPASTI

HUMMUS DI CECI, CIPOLLA CARAMELLATA, PISTACCHIO DI BRONTE E OLIVE DISIDRATATE. *°

Chickpeas hummus, caramelized onion, pistachio from Bronte and crumble of dried olives.
Kichererbsen Hummus, karamellisierten Zwiebeln, Pistazien aus Bronte, getrocknete Oliven crumble.

INSALATINA DI POLIPO AL PROFUMO DI LIME, CUBO DI PANISSA CROCCANTE E MAIONESE AL WASABI. *

Lime hinted octopus salad on salad, crispy “panissa” (chick peas bread) and wasabe mayonnaise.
Limette duftet Octopus salat, knackige panissa (Kichererbsen Brot) und Wasabi Mayonnaise.

MILLEFOGLIE DI MELANZANE COULIS DI POMODORO FRESCO, STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO. *

Aubergines napoleon on tomato coulis and basil olive oil.
Auberginen Millefeuille, Tomaten Coulis und Basilikum Oliven Öl.

**UOVO CBT SU SPUMA DI PARMIGIANO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, CREMA AL TARTUFO DELLA LESSINIA
E GLASSA AL BALSAMICO.**

Low temp poached egg, parmesan frothed cream, brioche bread, foie gras, black truffle
sauce and balsamic glaze.

Niedertemperaturgaren Ei, Parmesan Käse Sauce, Brioche Brot, Foie Gras, Schwarze
Trüffel Sauce, Balsamico glaze.

PRIMI

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI CONFIT, PESTO DI SPINACINO E PINOLI TOSTATI. °

Maccheroncino, sutéed with baby spinach pesto, tomato confit, “teggiasche” black olives and toasted peanuts.

Maccheroncini Pasta, baby Spinat pesto, Tomaten Confit, “taggiasche” schwarze Oliven und Pinienkerne.

BIGOLI CACIO E PEPE ALLA VENETA, GAMBERI ROSSI DI SICILIA E LIME.

Bigoli pasta cacio e pepe (cheese, black pepper), sicilian red shrimp and lime.

Bigoli pasta, Käse und Pfeffer Sauce, sizilianischen Garnelen und Limette.

TORTELLO ALLO ZAFFERANO FARCITO CON RAGOUT D’ASTICE, POMODORINI CONFIT, BASILICO FRESCO E GEL AL CARDAMOMO.

Saffron tortello filled with lobster ragout, tomato confit, fresh basil and cardamom drops.

Safran tortelli mit Hummer Ragout, tomaten confit, frisch Basilikum, und kardamom Gelee.

GNOCCHETTI CON RICOTTA DI PECORA FRESCA E AFFUMICATA, TARTUFO DELLA LESSINIA.

Ricotta and truffle dumplings with smoked ricotta.

Ricotta und Schwarze Trüffel Knödel mit geräucherte Ricotta Flocken.

TAGLIATELLE ALLA CANAPA, RAGOUT DI MAIALINO IBERICO, RIDUZIONE AI MIRTILLI E CRUMBLE DI NOCCIOLE TOSTATE.

Hemp flour tagliatelle, free range iberico pork ragout, blueberry reduction, toasted hazelnut crumble.

Hanf Mehl Tagliatelle nudeln, freilandhaltung iberer Schweine Ragout, Heidelbeeren Reduktion,

Haselnüsse crumble.

SECONDI

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA, VELLUTATA DI CAROTE AL ROSMARINO E CAROTINA BABY IN AGRODOLCE. *

Duck breast "all'arancia", velvety carrot rosemary puree and sweet and sour baby carrots.
Ente Brust "all'arancia" Karotten Püree und sweet and sour glasierte kleine Karotte.

TAGLIATA DI VITELLONE SCOTTATA, PATATE SABLÈ E CIPOLLA CARAMELLATA.

Seared beef sirloin , roast potatoes and caramelized onion.
Gegrillte Rind Steak, Rost Kartoffel und karamellisierte Zwiebeln.

TENTACOLO DI POLIPO ALLA PLANCIA, SPUMA DI PATATE ALLA PAPRIKA E CHILI DI PEPERONE. *

Flat top grilled octopus, silky mash potatoes paprika hinted, sweet peppers chili.
Verbrannte Oktopus Tentakel, paprika-Kartoffel Püree, Paprikaschoten chili Salsa.

FILETTO DI MERLUZZO CONFIT, PURÈ DI PATATE ALL'OLIVE TAGGIASCHE, SPINACINO SALTATO E TARTUFO.

Cod fish fillet in confit, black olives "taggiasche" coloured mash potatoes, sauteed baby spinach,
black truffle.
Niedertemperaturgaren Kabeljau Filet, schwarze Oliven-kartoffeln Püree, Spinat, Schwarz Trüffel.

DESSERTS

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE.

Tiramisù.

Tiramisu.

GNOCCHETTI DI CACAO IN SALSA ALLA VANIGLIA. *

Chocolate ganache bits layed on a light crème anglaise.

Kleine Schoko ganache pralinen auf Creme Anglaise.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, FROLLA ALLE NOCCIOLE, CROCCANTE AL COCCO E COULIS DI FRUTTI. *

Hazlenut pastry crust, white chocolate mousse coconut nougat and berry coulis. Vegetarian

Haselnuss Mürbeteig, weisse Schokolade Mousse, Kokosnuss Nougat, Beeren Coulis.

CREMOSO AL PISTACCHIO, SPUMA ALLO YOGURT, CRUMBLE ALLE NOCCIOLE E GEL DI MIRTILLI. *

Creamy pistachio mousse, yogurt sauce, hazelnut crumble and blueberry jelly drops.

Pistazien Mousse Dessert, Joghurt sauce, Haselnuss crumble, Heidelbeeren Gelee.

Alle proposte in menù su richiesta sono disponibili varianti vegane e senza glutine

*Allergeni: *Senza glutine, °Senza lattosio*

Vegan and gluten free variants of some dishes are also available upon request

*Allergens : *Gluten free, °Lactose free*