



*I gentili clienti sono pregati di avvisare il
responsabile di sala
per eventuali intolleranze, allergie
o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo
riferimento alla tabella allergeni nell'ultima
pagina del menu.
Grazie.*

*Dear Guests, you are kindly invited to
inform our restaurant manager about
intolerances, allergies
and any other health problems caused by food, as per
the allergens listed at the end of the menu.
Thank you.*

L'Equipe de Cuisine:

Chef de Cuisine: Roberto Stefani;

Chefs de Partie: Pasquale De Mizio, Salvatore Russo;

Chef de Pâtisserie: Elisa Modica;

Maître: Arnaldo Damiani

Menù Degustazione

“Sotto la terra e sotto l’acqua”

Sei portate

€ 69,00

Il percorso degustazione è previsto per tutto il tavolo

Antipasti

King crab al vapore, patata viola, Champagne e caviale di aringa affumicata	€ 28,00
Triglia di scoglio farcita, scampi in pasta kataifi, pesca, peperone e salsa Thai	€ 28,00
Capasanta, meringa salata, fico e salsa cardinale	€ 28,00
Tataki di tonno rosso Sicilia alla nizzarda, soia e frutto della passione	€ 28,00
Crudo di mare secondo mercato e ostriche Kys Marine	€ 59,00
Manzo kobe distretto di Kagoshima “A3”, crema di latte, barbabietola e chips di aglio dolce	€ 42,00
Cannellone di mango, ricotta di bufala, acqua di pomodoro e Parmigiano Reggiano	€ 26,00

Primi piatti

Gnocchi di patata, polpo, pomodoro affumicato, meringa d’olive e cipolla caramellata	€ 26,00
Mezze maniche “fritte”, gambero rosso, latte di bufala, prezzemolo e tabasco	€ 28,00
Linguine di grano duro, vongole veraci, salicornia, basilico e pinoli	€ 26,00
Riso acquerello, astice, zenzero e pepe rosa (per due persone)	€ 30,00
Ravioli all’uovo, robiola di Roccaverano, fassona, spinaci e tartufo	€ 26,00
Ravioli farciti con “Morro” di baccalà, crema di ceci, yogurt greco e nero di seppia	€ 26,00
Fusilloni di grano duro, piccione, datteri e crema di radici	€ 25,00

Secondi piatti

Sogliola di Dover, confettura di pomodoro, zuccina e salsa suprema	€ 33,00
Rombo arrosto, mortadella, asparagi e ristretto alla cacciatora	€ 33,00
Trancio di pesce spada affumicato al fieno, crema di melanzane e salsa spagnola	€ 33,00
Coda di rospo, fregola sarda ai crostacei, basilico e wasabi	€ 33,00
Branzino in crosta di erbe fini, misticanza e vinaigrette al burro noisette	€ 33,00
San Pietro al Vadouvan, carota, limone, mandorla e salsa diavola	€ 33,00
Filetto di manzo “Black Angus”, cannella, burrata, scalogno e mirtilli	€ 35,00

Tasting Menu

“Under the Earth and Under Water”

Six Courses

€ 69,00

The tasting itinerary is planned for the whole table

Appetizer

King crab, purple potato, Champagne, smoked herring caviar	€ 28,00
Red mullet filled,scampi wrapped in Kataifi paste,peach, pepper and Thai sauce	€ 28,00
Scallop, salted meringue, fig and caramel sauce	€ 28,00
Tataki of red Sicilian tuna Niçoise style, soy and passion fruit	€ 28,00
Raw seafood according to the fish market and oysters Kys Marine	€ 59,00
Kobe beef from Kagoshima “A3” district, milk cream, beetroot and sweetgarlic chips	€ 42,00
Cannelloni with mango, buffalo ricotta, tomato water and Parmesan	€ 26,00

First Course

Potato gnocchi, octopus, smoked tomato, olive meringue and caramelized onion	€ 26,00
Fried mezza manica noodles, red prawns, buffalo milk, parsley and tabasco	€ 28,00
Durum wheat linguine, clams, glasswort, basil and pine nuts	€ 26,00
Risotto made with Acquerello rice, lobster, ginger and pink pepper (for two persons)	€ 30,00
Egg ravioli, soft cheese from Roccaverano, beef, spinach and truffle	€ 26,00
Ravioli filled with “Morro” white cod, chickpeas cream, greek yogurt and squid ink	€ 26,00
Fusilloni of durum wheat, pigeon, dates and root cream	€ 25,00

Second Course

Dover Sole, tomato jam, courgette and supreme cream	€ 33,00
Roasted turbot, mortadella, asparagus and gravy hunter’s style	€ 33,00
Fillet of sword fish smoked in hay, aubergine cream and Spanish sauce	€ 33,00
Monkfish, Sardinian “fregola”, crustaceans, basil and wasabi	€ 33,00
Sea bass in savoury herbs crust, assorted vegetables and noisette butter vinaigrette	€ 33,00
John Dory with Vadouvan, carrot, lemon, almond and devilled sauce	€ 33,00
Fillet of Black Angus beef, cinnamon, burrata, shallot and bluberries	€ 35,00

Dessert

Piñacolada...a modo mio: Ananas, cocco e rum	€ 15,00
<i>Piñacolada... my way: Pineapple, coconut and rum</i>	
Ori del Garda: Cedro, capperi e olive	€ 15,00
<i>Garda's golds: Cedar, caper and olives</i>	
Red summer: Vaniglia, fragola e rabarbaro	€ 15,00
<i>Red summer: Vanilla, strawberry and rhubarb</i>	
Cioccolato che passione!! Cioccolato Domori all'80%, pepe Timut e passion fruit	€ 15,00
<i>Chocolate what a passion !! Domori chocolate 80 %, Timut pepper and passion fruit</i>	
Esagono al mango: Mango, yogurt greco e carota	€ 15,00
<i>Mango hexagon: Mango, Greek yoghurt and carrot</i>	
Gelato al pistacchio	€ 13,00
<i>Pistachio ice cream</i>	
Sorbetti alla frutta	€ 13,00
<i>Fresh fruit sorbet</i>	

Allergeni Alimentari - Food allergens

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari
secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.
3. Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and foods containing eggs.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and foods containing fish.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and foods containing peanuts.*
6. Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and foods containing soybeans.
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
Milk and foods containing milk.
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery (including celeriac) and foods containing celery.
10. Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and foods containing mustard.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and foods containing sesame seeds.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂).
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupin and foods containing lupin.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and foods containing molluscs.

“Il fumo è un piacere per
molti, ma non per tutti”

*“Smoke’s a pleasure for
some, but not for all”*

Elenco fornitori:

Le primizie di Selecta Spa Occhiobello

(RO)

Frutta e verdura

La Collina Srl

Padenghe sul Garda (BS)

Pesce

Cherpesca Srl

Castiglione delle Stiviere (MN)

Carne

F.Ili Tondini Srl

Cavriana (MN)

Macelleria mastra Alebardi

Gussago (BS)

Uova

Società agricola Le Macchie Srl

Polignano a Mare (BA)

Bevande

Delio Gallina Srl

Prevalle (BS)

Formaggio

Consorzio Grana Padano

Pasta

Pasta di Gragnano IGP

Caffè

Gimoka Srl

Andalo Valtellino (SO)