



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'équipe 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 e scampo in pasta kataifi, pera, peperone e salsa Thai	€ 28,00
Capasanta “Bagoss e pepe”, mela e liquirizia	€ 28,00
“Gravlax” di salmone Loch Fyne, carciofi e rapanelli in Bouillabaisse	€ 28,00
Crudo di mare secondo mercato e ostriche Kys Marine	€ 59,00
Controfiletto di manzo Kobe, ricotta, barbabietola e chips di aglio dolce	€ 42,00
Uovo Bio “Poche”, tartelletta salata, salsa Mousseline e tartufo bianco	€ 26,00

Primi piatti

Gnocchi di patata, polpo, zucca e cipolla caramellata	€ 26,00
Tagliatelle ai funghi porcini, ribes e Parmigiano Reggiano 40 mesi	€ 28,00
Linguine di grano duro, vongole veraci, limone, rosmarino e bottarga	€ 26,00
Riso acquerello, astice, zenzero e pepe rosa (per due persone)	€ 30,00
Ravioli all’uovo, latte di capra, fassona, spinaci e tartufo bianco	€ 28,00
Ravioli di baccalà, crema di ceci, yogurt greco e nero di seppia	€ 26,00
Fusilloni di grano duro, piccione, datteri e topinambur	€ 25,00

Secondi piatti

Sogliola di Dover, gambero rosso, arancia e salsa suprema	€ 33,00
Rombo arrosto, mortadella, broccoli e ristretto alla cacciatora	€ 33,00
Trancio di pesce spada, Vichyssoise di patate, finferli, capperi e salsa Chateau Musar	€ 33,00
Coda di rospo alla Wellington, spinaci, uvetta e pinoli	€ 33,00
Branzino al Vadouvan, carota, limone, mandorla e salsa diavola	€ 33,00
San Pietro al forno, burrata, cime di rapa e acciuga del Cantabrico	€ 33,00
Filetto di manzo “Black Angus” al pepe verde, Chartreuse, patate, scalogno ed erba cipollina	€ 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 and scampi in Kataifi paste, peer, pepper and Thai sauce	€ 28,00
Scallop “Bagoss and pepper”, apple, liquorice	€ 28,00
“Gravlax” salmon Loch Fyne, artichokes and radish in Bouillabaisse	€ 28,00
Raw seafood according to the fish market and oysters Kys Marine	€ 59,00
Kobe Sirlion steak, ricotta, beetroot and sweet garlic chips	€ 42,00
Uovo Bio “Poche”, salty tart, Mousseline sauce and white truffle	€ 26,00

First Course

Potato gnocchi, octopus, pumpkin and caramelized onion	€ 26,00
Tagliatelle with porcini mushrooms, redcurrant, and 40 months matured Parmesan	€ 28,00
Durum wheat linguine, clams, lemon, rosemary, dried and pressed grey mullet roe	€ 26,00
Risotto made with Acquerello rice, lobster, ginger and pink pepper (for two persons)	€ 30,00
Egg ravioli, goat milk, beef, spinach and white truffle	€ 28,00
Ravioli with white cod, chickpeas cream, Greek yogurt and cuttlefish ink	€ 26,00
Fusilloni of durum wheat, pigeon, dates and Jerusalem artichoke	€ 25,00

Second Course

Dover Sole, red prawns, orange and Supreme sauce	€ 33,00
Roasted turbot, mortadella, broccoli and gravy hunter’s style	€ 33,00
Sword fish, potato vichyssoise, chanterelle mushrooms, capers and Chateau Musar sauce	€ 33,00
Monkfish Wellington, spinach, raisins and pine nuts	€ 33,00
Sea bass with Vadouvan, carrot, lemon, almond and devilled sauce	€ 33,00
Roasted John Dory, burrata, turnip and Cantabrian anchovies	€ 33,00
Fillet of Black Angus beef with green pepper, Chartreuse, potatoes, shallot and chives	€ 35,00

Dessert

Cioccolato che passione!! Cioccolato Valhrona all'80%, pepe Timut e arancia amara € 15,00

Chocolate what a passion!! 80% Valhrona chocolate mousse, Timut pepper and bitter orange ice-cream

Ori del Garda: Bavarese al cedro, cremoso all'oliva e gelato al cappero € 15,00

Garda's golds: Cedar bavarian, caper and olives cream and caper ice-cream

"Chiquita" a modo mio: Mousse alla banana, sorbetto al cocco e perle di Chartreuse € 15,00

"Chiquita" my own: Banana mousse, coconut sorbet and Chartreuse pearls

Espresso macchiato: Spuma al caffè, gelato fior di latte e cardamomo € 15,00

Espresso Macchiato: Coffee mousse, milk flavored ice-cream and cardamom

Panna d'autunno: Panna cotta aromatizzata con lemongrass, semifreddo al lampone, sorbetto alle more e salsa di mirtillo € 15,00

Autumn Cream: Panna cotta flavored with lemongrass, raspberry semifreddo, blackberry sorbet and blueberry sauce

Gelato al pistacchio € 13,00

Pistachio ice cream

Sorbetti alla frutta € 13,00

Fresh fruit sorbet

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 deewl 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”*