



Menù Degustazione

Verona
- Italy -

Menu Degustazione di Carne

Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo

Sandwich con battuta di manzo, verdure in agro e mayo al cren

Cervo scottato con erba da campo saltata,
pinoli e ristretto di passito di Gambellara

Tortello ripieno di Wagyu e brodetto orientale

Costolette d'agnello alle erbe, cavolo nero e salsa al sambuco

Mousse al pistacchio puro di Bronte con
cuore cremoso di pralinato, mandorle e nocciole

65 p.p.

E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino

Menu Degustazione di Pesce

Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo

Sarda marinata, burro alla liquirizia e mela
all' essenza di albicocca al cardamomo

La capasanta incontra la caesar salad
(capasanta scottata, cicoria ripassata, crostino di pane all' aglio nero, salsa ceasar)

Orecchiette con ragout di branzino,
verdurine e pane alla rapa rossa

Black cod con cipolla rossa caramellata,
crema di pinoli e alghe fritte

Tris di frutti su frolla: mango e lime, mirtillo, lampone

70 p.p.

E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino

“Gentile Cliente, il Nostro obbiettivo è quello di farvi passare un piacevole momento di convivio, per aiutarci qualora abbiate una qualsiasi allergia o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala, il nostro Chef provvederà a suggerirvi un menù apposito”

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3