



Menu à la carte

Verona
- Italy -

Antipasti

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

16

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

17

Tartare di gamberi con latte di cocco,
sedano e acciughe del Cantabrico

17

Rotolino di coniglio al tartufo nero e verdure
con ristretto di funghi porcini ed il suo fondo

16

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

17

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

18

Tarte Tatin di ricotta, cipolla rossa,
zabaione al parmigiano e mandorle

14

Primi Piatti

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

15

Tagliatelle con vongole veraci, prezzemolo e bottarga di Cabras

16

Fregola sarda con ragout di mare e croumble di basilico

18

Fusillone Felicetti con ragout di coniglio,
crema di parmigiano, olive taggiasche e salvia frita

17

Tortello ripieno di Wagyu e brodetto orientale

18

Garganelli con pesto di topinambur e pistacchio,
limone e pane croccante

16

Gnocchetti con crema di pomodoro datterino,
basilico, formaggio di capra

16

Selezione di Risotti

Il risotto viene servito per un minimo di due persone

Risotto con crema di basilico,
crudo di gamberi rossi e lime

18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Risotto con porcini, tartufo nero, ricotta affumicata

18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Secondi Piatti

Rombo su indivia belga brasata,
pesto di rapa rossa e caviale di aringa
22

Black cod con cipolla rossa caramellata,
crema di pinoli e alghe fritte
22

Catalana di astice con gamberoni e julienne di verdure
27

Guancia di manzo brasata all' Amarone
con crema di patate allo zafferano e porro fritto
17

Costolette d' agnello alle erbe, cavolo nero e miele al sambuco
22

Filetto di manzo su rosti di patate, foie gras e tartufo nero
27

Parmigiana di melanzane
con mozzarella di bufala campana e pomodoro datterino
16

Dessert

Tris di frutti su frolla: mango e lime, mirtillo, lampone
8

Tiramisù al pandoro di Verona
8

Bavarese delicata con gelée al frutto della passione e
cremoso al cioccolato bianco
8

Tortino al cioccolato di Modica con zabaione freddo
8 (8 min)

Mousse al pistacchio puro di Bronte con cuore cremoso di pralinato,
mandorle e nocciole
9

Orologio di formaggi misti selezionati
10 - 15