



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE
DELLA MIA CUCINA.

Alessandro Cappotto

*Una cucina come scelta di vita, un percorso in grado di abbracciare tutte le dimensioni
del gusto e del piacere, senza dimenticare l'attenzione alla salute
intesa come genuinità, naturalezza e armonia.*



Villa Calini

EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION

LA CUCINA ATTRAVERSO GLI INGREDIENTI,
LA STAGIONE, IL TERRITORIO
E LA CONOSCENZA.

*Le pietanze che compongono i nostri menù sono preparate tutte al momento con cura,
profonda attenzione e con il massimo rispetto per la materia prima selezionata.*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale
che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

Menù di Stagione

Piccola entrée

Insalatina di zucca fritta, puntarelle e melograno

Ravioli di patate ripieni di porcini in fonduta di nostrano

Capesante sauté, topinambur, curcuma e tartufo invernale

Soffiato al marron glacé su crema alla liquirizia

Caffè e piccoli pasticci

Vini esclusi €60.00, con vini selezionati dalla nostra cantina €70.00 (*minimo 2 persone*)



L'espressione del territorio

Piccola entrée

Fondente di coniglio, uovo, funghi e pancetta croccante

Paccheri al bagoss e lamelle di tartufo del territorio

Salmerino alpino con fiori di capperi e olive liguri

Frolla di mandorle scomposta, crema di limone e meringa gratinata

Caffè e piccoli pasticci

Vini esclusi €55.00, con vini selezionati dalla nostra cantina €65.00 (*minimo 2 persone*)



Gourmet



Piccola entrée

Battuta di ricciola cruda, fior di sale e origano

Mosaico di pesce e verdura, cotti con infuso di finocchio e malva

Maltagliati con fagioli borlotti, astice, basilico ed extra vergine

Guancialino di vitello fondente su marmellata di scalogno confit

Piccolo predessert

Croccante ai frutti di bosco

Caffè e piccoli pasticcini


Vini esclusi €65.00, con vini selezionati dalla nostra cantina €75.00 (*minimo 2 persone*)

Antipasti



Bocconcini di foie gras padellato con ovetti di quaglia e marmellata di cipolle	€25.00
Insalatina di zucca, puntarelle e melograno	€16.00
Mosaico di pesce e verdura, cotti con infuso di finocchio e malva	€20.00
Fondente di coniglio, uovo, funghi e pancetta croccante	€18.00
Tartare di manzo all'extra vergine, fiori di capperi e senape in grani	€20.00
Alici marinate su crosta di polenta semintegrale	€20.00
Battuta di ricciola crudo fior di sale e origano	€20.00

Primi



Crema di risotto giallo con spuma di caprino e grani di caviale	€18.00
Ravioli di patate e porcini con fonduta di nostrano	€18.00
Maltagliati con fagioli borlotti, astice, basilico ed extra vergine	€20.00
Risotto al Curtefranca rosso riserva e ragù di pernice	€20.00
Paccheri al bagoss e lamelle di tartufo del territorio	€20.00

Secondi



Capesante sauté, topinambur, curcuma e tartufo invernale	€25.00
Salmerino alpino con fiori di capperi e olive liguri	€20.00
Pesce spatola con carciofi e tartufo	€18.00
Guancialino di vitello fondente su marmellata di scalogno confit	€20.00
Pernice disossata, farcita con funghi di stagione e scaloppa di foie gras	€20.00
Pavé di cervo con funghi, pere e ribes	€20.00
Capretto classico senz'osso, cotto a bassa temperatura	€20.00

Dessert



Soffiato al marron glacé su crema alla liquirizia	€12.00
Cialde croccanti agli agrumi, coulis e frutti di bosco	€12.00
Tortino cremoso al gianduia e gelato al fior di latte e curcuma	€12.00
Lingotto di cheesecake con glassa lampone e marmellata di mela olivella	€12.00
Frolla di mandorle scomposta, crema di limone e meringa gratinata	€12.00
Guscio di meringa con gelato al pistacchio, pepe timut e gin	€12.00

Tutti i nostri dolci sono preceduti da un piccolo “predessert” (che vi distrarrà nell’attesa del vostro dolce) e seguiti dalla nostra piccola pasticceria che vi accompagnerà ai distillati e caffè.

LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Ingredienti di cui all'articolo 8 del D. LVO 8 febbraio 2006, N. 114. Allegato III bis – ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11 direttiva 13/2000 come modificata dalla direttiva CE 89/2003.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivanti.

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei. UOVA e prodotti a base di uova. PESCE e prodotti a base di pesce. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi. SOIA e prodotti a base di soia. LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*amigdalus comunis* L.), nocciole (*coylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illinoiesis* (*wangenh*) K. Koch], noci di brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del queensland (*macadamia ternifolia*), e prodotti derivati. SEDANO e prodotti a base di sedano. SENAPE e prodotti a base di senape. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo. ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. LUPINI e prodotti a base di lupini.

“L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura,
dell'abbattimento delle temperature dei prodotti,
e la “Bonifica” di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura,
è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità,
sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza”.

Alessandro Cappotto

