



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLA MIA CUCINA.

*Chef Alessandro Cappotto*

## Menu l'espressione del territorio



Guancetta di vitello, gnocchetti di zucca e caprino fritto  
Casoncelli al Bagoss serviti al burro e salvia  
Capretto disossato con polenta semintegrale  
Torta di rose morbida servita con gelato ai marroni e fior di latte

**€ 55.00 a pers.**  
Bevande e Vini esclusi

*(minimo 2 persone)*

## Menu di Stagione



Fogli di Scottona con funghi porcini tiepidi e olive tostate  
Spaghetto Turanico cacio e pepe con spadellata di animelle d'agnello  
Trancio di salmone selvatico semicotto in olio e leggermente affumicato  
Crema di gianduia e cialde di croccante con crema di caffè

**€ 60.00 a pers.**  
Bevande e Vini esclusi

*(minimo 2 persone)*

## Menu gourmet



Noci di capesante, foie gras e fichi arrosto  
Risotto cavolo nero con battuta di astice e caviale  
Merluzzo nero, crema di fave secche tostate, lenticchie e puntarelle croccanti  
Semifreddo all'arancio e grand Marnier, croccantino al caffè

**€ 70.00 a pers.**  
Bevande e Vini esclusi

*(minimo 2 persone)*

## Abbinamento vini

**€ 15.00 a pers.**

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

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.

## Antipasti



Acciughe Cantabrico con zucca arrosto, insalatina di puntarelle e melograno	€ 20,00
Ceviche di gambero marinato con lime e zenzero servito con la nostra giardiniera	€ 20,00
Noci di capesante, foie gras e fichi arrosto	€ 22,00
Guancetta di vitello, gnocchetti di zucca e caprino fritto	€ 20,00
Fogli di Scottona con funghi porcini tiepidi e olive tostate	€ 20,00

## Primi



Casoncelli al Bagoss serviti al burro e salvia	€ 20,00
Spaghetto Turanico cacio e pepe con spadellata di animelle d'agnello	€ 20,00
Risotto con cavolo nero, battuta di astice e caviale	€ 25,00
Mezzi paccheri con borlotti, gamberi, basilico ed extra vergine	€ 22,00
Presentazione di verdure in minestrone	€ 18,00

## Secondi



Brodetto di pesci e crostacei scottati e riduzione all'extra vergine	€ 25,00
Trancio di salmone selvatico semicotto in olio e leggermente affumicato	€ 25,00
Merluzzo nero, crema di fave secche tostate, lenticchie e puntarelle croccanti	€ 25,00
Cubi di vitello fondente all'olio, polenta integrale arrosto	€ 22,00
Tomahawk alla griglia, caponatina, timo e crosta di aromatiche	(per 2 pers.) € 50,00
Capretto disossato con polenta semintegrale	€ 25,00
Selezione di formaggi servito con le nostre marmellate	€ 18,00

## Dolci

Tutti i nostri dolci sono preceduti da un piccolo "predessert" (che Vi intratterrà nell'attesa del Vostro dolce) e seguiti dalla nostra piccola pasticceria che Vi accompagnerà ai distillati e caffè.



Torta di rose morbida servita con gelato ai marroni e fior di latte	€ 12,00
Tiepido di mandorle, carote e yogurt	€ 12,00
Crema di gianduia e cialde di croccante con crema di caffè	€ 12,00
Semifreddo all'arancio e grand Marnier, croccantino al caffè	€ 12,00
Strudel di mele, uvetta, cioccolato e cannella con gelato	€ 12,00

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

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.