



La buona cucina è come l'amore. Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici e dalla passione. Il segreto è il rispetto delle materie prime e la scelta di prodotti stagionali... la cottura è il nostro segreto, eseguito tutto al momento, l'attesa servirà a donare un piatto eseguito alla perfezione, una delizia per il palato.

DEGUSTAZIONE

A TAVOLO COMPLETO

LA TERRA

Menù da degustare in cinque portate

Minerali, vini e caffè esclusi

65

IL MARE

Menù da degustare in cinque portate

Minerali, vini e caffè esclusi

75

ANTIPASTI



Acciughe del Cantabrico, fior di mascarpone e crostini	16
"Il crudo di pesce"...	
Tonno rosso, salmone selvaggio, ricciola, orata, ostriche Kys, scampo e gambero rosso di Mazara	35
Battuta di Fassona al coltello "selezione Cazzamali", salsa Cipriani, scalogno brasato al vino rosso, acciuga del Cantabrico e datterini confit al timo	20
Insalatina tiepida di mare, scamponi, gamberi argentini, polpo marinato, calamari e chiffonade di verdure	26
Fiori di zucca ripieni di melanzana, spuma calda di Parmigiano 30 mesi, pomodoro e mazzancolle rosticciate	23

PRIMI

Cacio e pepe rosa	18
Riso "Pila vecia", asparagi verdi e bianchi, fondue di Bitto della Valtellina e profumo di timo serpillio	25
Ravioli di orata del Mediterraneo, San Marzano in salsa e confit, olivelle taggiasche, porro croccante e basilico	26
Spaghetti del Conte ai due datterini, astice americano e basilico fritto	28

SECONDI

Filetto di Fassona "selezione Cazzamali", chips di topinambur e spinacini		35
La milanese del Conte "selezione Cazzamali"		30
Black cod dell'Alaska, salsa crudaiola, patata morbida e veli croccanti al Maldon		30
Fritto misto del Mediterraneo... Scampi, gamberi, calamari, rombo, zucchine e salsa tartara		30
Orata al sale aromatizzato e puré allo yuzu	900 gr ca. x 2 pers.	58
Branzino al sale aromatizzato e puré allo yuzu	1200 gr ca. x 3 pers.	87

DOLCI



Fragoline di bosco al timo limone, cremoso di fondente, fiordilatte, grue di cacao e mandorle	10
Tiramisù e cialda al cioccolato Domori	10
Tortino Sacher, albicocche sciroppate e spuma greca	10
Carpaccio di ananas, mango, kiwi, gelato al cocco e gel di maracujà	10

MENÙ SENZA GLUTINE



Per ogni piatto del menu lo chef ha creato l'alternativa senza glutine al fine di garantire per tutti i nostri clienti la giusta ospitalità.

ALLERGENI:

In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale poiché negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Pesce e prodotti a base di pesce | Uova e prodotti a base di uova | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Soia e prodotti a base di soia | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | 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 a 10 mg/kg | Lupini e prodotti a base di lupini | Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattamenti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore.

Le nostre ricette sono tutte eseguite con prodotti stagionali e freschi, qualora non fosse possibile ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.