

**ANTIPASTI**  
STARTERS

CODE DI GAMBERO FRITTE IN PASTA KATAIFY CON CREMA DI YOGURT E BARBABIETOLE  
*KATAIFI-WRAPPED FRIED PRAWN TAILS, SERVED WITH YOGURT AND BEETROOT VELOUTÉ*  
(1,2,5,7)

€ 18,00

FILETTINI DI PERSICO DORATI, SALSA DI PECORINO, CAVOLO VERDE IN OSMOSI  
*GOLDEN PERCH FILLETS, PECORINO CHEESE SAUCE, QUICK PICKLED CABBAGE*  
(1,3,4,5,7)

€ 18,00

CULACCIA DI PARMA CON FOCACCIA AI POMODORINI E BURRATA  
*CULACCIA DI PARMA WITH CHERRY TOMATO FOCACCIA AND BURRATA*  
(1,7)

€ 22,00

TARTARE DI FASSONA CON CICORIA DI CAMPO E SCAGLIE DI FORMAGGIO BRE  
*FASSONA BEEF TARTARE WITH WILD CHICORY AND BRE CHEESE SHAVINGS*  
(7)

€ 18,00

UOVO CBT 63°, SPUMA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE  
*63°C SOUSE-VIDE EGG, PARMESAN MOUSSE AND TOASTED ALMONDS*  
(3,7,8)

€ 15,00

COPERTO - SERVICE CHARGE € 4,00  
SUPPLEMENTO CONDIVISIONE PORTATA A COPPIA - SHARING DISH SUPPLEMENT (PER COUPLE) € 2,00  
ACQUA MINERALE GA.VE CLUB - MINERAL WATER 0,75 LT€ 4,00  
BIBITA - BOTTLED SODAS € 5,00

**PRIMI PIATTI**  
MAINS

GNOCCHI DI PATATE E VERZULÌ, BURRO ALL'AGLIO ORSINO, CREMA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE  
POTATO AND VERZULÌ (SPRING HERBS) GNOCCHI WITH GARLIC BUTTER, CASTELMAGNO CREAM AND TOASTED HAZELNUTS  
(1,3,7,8)

€ 16,00

CAVATELLI CON RAGÙ DI LAGO, CRUMBLE DI OLIVE , GEL AL LIMONE E FILI DI PEPERONCINO  
CAVATELLI WITH LAKE FISH RAGÙ, OLIVES CRUMBLE, LEMON GEL AND CHILLI THREADS  
(1,4,7)

€ 18,00

RISOTTO MANTECATO ALLO ZAFFERANO, RAGÙ DI ANATRA, GEL DI PISELLI VERDI E CIALDA DI PARMIGIANO  
(MIN 2 PERSONE)  
SAFFRON RISOTTO, DUCK RAGÙ, PEA GEL AND PARMESAN CRISP (MIN 2 PEOPLE)  
(7,9)

€ 18,00

TAGLIATELLA RUSTICA CON FUNGHI PORCINI  
TAGLIATELLE (PASTA) WITH PORCINI MUSHROOMS  
(1,3,9)

€ 18,00

RAVIOLI DI BACCALÁ, VELLUTATA AL LATTE DI MANDORLA E GEL DI CAMOMILLA  
SALT COD RAVIOLI WITH ALMOND MILK VELOUTÉ AND CHAMOMILE GEL  
(1,3,4,7,8)

€ 20,00

SUPPLEMENTO PRIMI PIATTI GLUTEN FREE € 5,00  
GLUTEN-FREE FIRST COURSE SUPPLEMENT €5.00

**SECONDI PIATTI**  
MAINS - FISH AND MEAT

SCALOPPA DI SALMERINO , BEURRE BLANC, OLIO ALL'ARANCIA E BIETE  
SEARED ARCTIC CHAR, BEURRE BLANC, ORANGE OIL AND SWISS CHARD  
(4,7)

€ 24,00

FRITTO DI CALAMARI SPILLO FRITTI IN OLIO DI ARACHIDE CON SALSA ALLO YOGURT  
CRISPY BABY SQUID FRIED IN PEANUT OIL, SERVED WITH YOGURT SAUCE  
(1,4,5,7)

€ 22,00

TENTACOLO DI POLPO, PUREA DI SEDANO RAPA, SALSA DI SOIA E MIELE  
OCTOPUS TENTACLE, CELERIAC PURÉE, SOY AND HONEY SAUCE  
(4,6,9)

€ 28,00

FILETTO DI ANGUS CON CARCIOFI E SALSA AL MANDARINO  
ANGUS FILLET WITH ARTICHOKE AND MANDARIN SAUCE  
(12)

€ 30,00

COSTATA DI BOVINO POLACCO RED+WHITE 400-450 GR  
SERVITA CON PATATE A SPICCHIO O MISTICANZA DI VERDURE  
POLISH RED & WHITE BEEF RIB STEAK 450-500G, SERVED WITH WEDGE POTATOES OR MIXED VEGETABLES  
(7)

€ 35,00

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA , POLENTA E OLIO AL PORRO  
SLOW-BRAISED VEAL CHEEK, POLENTA AND LEEK-INFUSED OIL  
(7,9,12)

€ 20,00

**FORMAGGI**

*CHEESE*

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI CON MARMELLATE  
*CHEESE AND JAM BOARD*

(7,10)

€ 18,00

**VERDURE DA CONTORNO**

*SIDES*

PATATE FRITTE

*FRENCH FRIES*

€ 5,00

INSALATA FRESCA

*GREEN LEAF SALAD*

€ 6,00

VERDURE COTTE

*STEAMED VEGETABLE*

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

*GRILLED VEGETABLES*

€ 7,00

**CAFFETTERIA**

*COFFEE*

CAFFÈ ESPRESSO

*ESPRESSO COFFEE*

€ 2,50

CAFFÈ DECAFFEINATO

*DECAFFEINATED COFFEE*

€ 3,00

CAFFÈ AL GINSENG

*SMALL GINSENG COFFEE*

€ 3,00

CAFFÈ D'ORZO

*BARLEY COFFEE*

€ 3,00

CAFFÈ CORRETTO

*COFFEE WITH BRANDY*

€ 4,00

CAPPUCCINO

€ 3,00

**MENU DEGUSTAZIONE**  
CHEF'S TASTING MENU

**TERRA DI SAPORI**

€ 50,00

UOVO CBT 63°, SPUMA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE  
63°C SOUSE-VIDE EGG, PARMESAN MOUSSE AND TOASTED ALMONDS

GNOCCHI DI PATATE E VERZULÌ, BURRO ALL'AGLIO ORSINO, CREMA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE  
POTATO AND VERZULÌ (SPRING HERBS) GNOCCHI WITH WILD GARLIC BUTTER, CASTELMAGNO CREAM AND TOASTED  
HAZELNUTS

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA, POLENTA E OLIO AL PORRO  
SLOW-BRAISED VEAL CHEEK, POLENTA AND LEEK-INFUSED OIL

LA SBRISOLONA MEDITERRANEA, CREMA CHANTILLY E VIN SANTO  
MEDITERRANEAN SBRISOLONA WITH CHANTILLY CREAM, VIN SANTO

**ARMONIE D'ACQUA DOLCE**

€ 55,00

FILETTINI DI PERSICO DORATI, SALSA DI PECORINO, CAVOLO VERDE IN OSMOSI  
GOLDEN PERCH FILLETS, PECORINO CHEESE SAUCE, QUICK PICKLED CABBAGE

CAVATELLI CON RAGÙ DI LAGO, CRUMBLE DI OLIVE , GEL AL LIMONE FILI DI PEPPERONCINO  
CAVATELLI WITH LAKE FISH RAGÙ, OLIVES CRUMBLE, LEMON GEL AND CHILLI THREADS

SCALOPIA DI SALMERINO , BEURRE BLANC, OLIO ALL'ARANCIA E BIETE  
SEARED ARCTIC CHAR, BEURRE BLANC, ORANGE OIL AND SWISS CHARD

CARAMERINGA - MERINGATA AL CAMELLO  
CARAMERINGA - CAMEL MERINGUE

**MARE D'AMARE**

€ 60,00

CODE DI GAMBERO FRITTE IN PASTA KATAIFY CON CREMA DI YOGURT E BARBABIETOLE  
KATAIFI-WRAPPED FRIED PRAWN TAILS, SERVED WITH YOGURT AND BEETROOT VELOUTÉ

RAVIOLI DI BACCALÁ, VELLUTATA AL LATTE DI MANDORLA E GEL DI CAMOMILLA  
SALT COD RAVIOLI WITH ALMOND MILK VELOUTÉ AND CHAMOMILE GEL

TENTACOLO DI POLPO, PUREA DI SEDANO RAPA, SALSA DI SOIA E MIELE  
OCTOPUS TENTACLE, CELERIAC PURÉE, SOY AND HONEY SAUCE

RICORDO D'INFANZIA - SFERA AL FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO AL PEPPERONCINO, NOCCIOLE CAMELATE  
CHILDHOOD MEMORY - FIOR DI LATTE PANNA COTTA WITH DARK CHOCOLATE AND CAMELISED HAZELNUTS

Il menu degustazione è pensato come un percorso condiviso e viene servito per l'intero tavolo.  
Our tasting menus are designed as shared experience, they must be ordered by every guest at the table.

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del reg.UE N 1169/2011**

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVACANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto o informazione aggiuntiva**

<b>Italiano</b>	<b>Deutsch</b>	<b>English</b>	<b>Français</b>
1. <b>Cereali contenenti glutine</b> , vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1. Cereals containing gluten, namely: wheat(such as spelt and khorasan wheat), rye,barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle,orge, avoine ou leurssouches hybridées et produits à base de ces céréales
2. <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. <b>Uova</b> e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. <b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. <b>Soia</b> e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. <b>Frutta a guscio</b> : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	8. Fruits à coque: amandes, noix Des, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
9. <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. <b>Senape</b> e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. <b>Anidride solforosa e solfiti</b>	12. Schwefeldioxid und Sulfite	12. Sulphur dioxide and sulphites	12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. <b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. <b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques