



menu

Uovo in camicia

fonduta di Comté e formaggio della Malga Cleabà,
tartufo nero pregiato, spugna e colori

Crema di fagioli di Sorana e aglio nero

gambero rosso e la sua bisque

Spaghettone nero

seppie di Porto Santo Spirito, crema acida allo scalogno e pane tostato

Piccione glassato

ala e coscia arrosto, petto scottato e sfumato al banyuls
foie gras e mostarda di pere nostrane

Semifreddo alle noci

caramello alla vaniglia del Madagascar

Menu degustazione € 70,00

PREZZI ALLA CARTA

Uovo in camicia, fonduta, tartufo nero pregiato, spugna e colori € 15,00

Crema di fagioli di Sorana, aglio nero, gambero rosso e la sua bisque € 15,00

Spaghettoni neri, seppia di Porto Santo Spirito, crema acida allo scalogno € 16,00

Secondi a scelta

◦ Piccione glassato, riduzione al banyuls, foie gras e mostarda di pere nostrane € 30,00

◦ Filetto di manzo del Nebraska allevato a pascolo e sali pregiati € 30,00

◦ Degustazione di salmone affumicato Upstream "Gold Edition" € 30,00

◦ Fassona piemontese battuta a coltello, broccolo di Torbole e tartufo nero € 30,00

Dolci a scelta € 10,00

◦ Mousse di castagne nostrane, cachi, meringa e gelato alla mandorla di Noto

◦ Semifreddo alle noci tostate e caramello alla vaniglia del Madagascar

◦ Cannolo siciliano, crema cheesecake, zenzero candito e gelato alla liquirizia Amarelli

◦ Mele caramellate, pinoli e uvetta, frolla e gelato alla cannella

◦ Degustazione dei cioccolati fondenti Domori (si consiglia in abbinamento brandy, rum...)

Piccola pasticceria € 15,00

Pane fatto in casa con farine biologiche macinate a pietra naturale Mulino Marino ... € 10,00

Aperitivo Metodo Classico € 6,00

Acqua € 3,00

Caffè € 2,00

Il nostro ristorante propone un percorso degustazione fisso a cinque portate all'interno del quale è possibile scegliere tra una piccola selezione di secondi e dessert. Un solo menu, fresco e dinamico, che periodicamente rinnova l'offerta a seconda della stagionalità e reperibilità dei prodotti.

Scegliendo il menu degustazione per tutto il tavolo il tempo di attesa risulterà più scorrevole, un'occasione inoltre per sperimentare e assaporare la nostra cucina nella sua forma migliore.

Tuttavia, qualora l'intero menu dovesse risultare troppo impegnativo, è possibile optare per le singole portate, in questo caso verranno applicati i prezzi alla carta sopra indicati.