

## *I nostri menu*



### La camelia

Amuse-bouche

Battuta di Fassona in tartar, cialda alla senape, cipolle caramellate e tuorlo marinato

Risotto carnaroli "riserva San Massimo" lemongrass e timo, funghi shitake al vapore di soia,  
Mantecato al pecorino

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura su purea di patate e petali di scalogno

Prè dessert

Dolce a vostra scelta dalla carta

55,00 per persona

1,3,5,6,7,8,9,11,12,

### Il Glicine

Amuse-bouche

Quaglia cotta a bassa temperatura su crema di quinoa, fondo al fieno e julienne di bieta verde

Il Casoncello della tradizione con lamelle di formaggio Val Serina "selezione Pagani" pancetta in sfoglie croccanti, mantecato al burro di malga

Guancia di vitello a lunga cottura con polenta e champignon brasati

Prè dessert

45,00 per persona

1,3,6,7,8,9,11,12

*Il percorso scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo*

*Tutti i menu saranno inclusi di flutè di benvenuto, 1 bottiglia di acqua minerale a coppia, caffè*

*Coperto escluso*



## *I nostri menu*



### Il mandorlo

Amuse-bouche

Capasanta su crema di mandorle, estratto di pomodoro al dashi e shiso verde

Spaghetti all'uovo in ragù di Branzino pesto verde di zucchina alga nori e pomodori confit

Rombo al forno con finocchi, crema allo zafferano profumata al lime

Prè dessert

Dolce a vostra scelta dalla carta

60,00 per persona

1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,14

### L'Azalea

Amuse-bouche

Uovo 63 gradi su letto di crema ai piselli

Gnocchetti di patata e ricotta alla crema inglese salata con emulsione di asparagi

Baby Melanzana in salsa romescu, champignon e pesto di rucola

Prè dessert

Dolce a vostra scelta dalla carta

45,00 per persona

1,3,5,6,7,8,9,11,12

*Il percorso scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo  
Tutti i menu saranno inclusi di flutè di benvenuto, 1 bottiglia di acqua minerale a coppia, caffè*

Coperto escluso



## *Antipasti*



Battuta di Fassona alla tartare in cialda alla senape, cipolle caramellate e tuorlo marinato

16,00

1,3,5,7,8,9,11,12

Capasanta su crema di mandorle, estratto di pomodoro al dashi e shiso verde

16,00

1,7,8,9,11,14

Rana pescatrice marinata in cottura al sottovuoto, crema di patate al limone, ravanelli e fagiolini

14,00

4,7,9,12,13,14

Quaglia cotta a bassa temperatura su crema di quinoa, fondo al fieno e julienne di bieta verde

14,00

1,6,7,8,9,11

Uovo 63 gradi su letto di crema di piselli

12,00

1,3,6,9,11,12



## *Primi Piatti*



Il Casoncello della tradizione con lamelle di formaggio Val Serina "selezione Pagani", pancetta in sfoglie croccanti, mantecato al burro di malga

16,00

1,3,7,8,9,12

Gnocchetti di patata e ricotta alla crema inglese salata con emulsione di asparagi

16,00

1,3,5,7,9,11

Spaghetti all'uovo in ragù di branzino, pesto verde di zucchina con alga nori e pomodori confit

18,00

1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,14

Risotto, carnaroli "riserva San Massimo" lemongrass e timo con funghi shitake al vapore di soia, mantecato al pecorino

16,00

5,6,7,9,12



## *Secondi piatti*



Baby melanzana in salsa romesco, champignon e pesto di rucola  
14,00 5,7,8,9,12

Rombo al forno con finocchi, crema allo zafferano profumata al lime  
22,00 1,2,4,7,9,11,12,14

Guancia di vitello a lunga cottura con polenta e champignon brasati  
18,00 7,9,12

Lombata di vitello su purea di patata viola, invidia brasata all'arancia con  
cardoncelli trifolati  
20,00 7,9,12

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, purea di patate e petali di  
scalogno  
20,00 1,7,9,11

*Pane, coperto e servizio 4,00*



## *Dolci*



Cheesecake ai frutti rossi

8,00

1,3,7,11

Semifreddo al pistacchio di Bronte con caramello salato

8.00

1,3,6,7,8

Il nostro Tiramisu

6,00

1,3,6,7,11

Panna Cotta agli agrumi con cialda alle mandorle

6,00

1,7,8

Mousse ai tre cioccolati

6,00

1,3,7,8



## *Caffetteria*



Nero	2,50
<i>Sentori di cacao amaro, pan tostato e caramello</i>	
Decaffeinato	2,50
<i>Con caffeina inferiore allo 0,05%</i>	
Caffè corretto	3,00
Orzo	2,50
Ginseng	2,50
Cappuccino	3,00
Tè selezione twinings	2,50
Tisana frutti misti	2,50
Tisana zenzero/limone	2,50
Tisana al finocchio	2,50

## *Liquori*



Amaro Selezione	6,00
<i>Amaro digestivo 4,5 cl</i>	
Amaro alle erbe Marelet	6,00
<i>Amaro digestivo 4,5 cl</i>	
Barolo chinato	8,00



## *Distillati*



Grappa di Amarone Dolce Vite <i>Barricata 4,5 cl</i>	8,00
Grappa di amarone Lorenzo Inga <i>arricata 4,5 cl</i>	9,00
Grappa di Moscato Sibona <i>Morbida 4,5 cl</i>	6,00
Grappa 41° Nonino <i>Secca 4,5 cl</i>	6,00
Grappa di moscato Giarola <i>Morbida 4,5 cl</i>	6,00



Calvados Morin <i>Distillato di mele 4,5 cl</i>	9,00
Cognac Hennessey <i>V.S. 4,5 cl</i>	8,00
Cognac Vaghi <i>XO 4,5 cl</i>	12,00
Cognac Courvoisier <i>V.S. 4,5 cl</i>	8,00
Cognac Castion de Casteljac <i>XO . 4,5 cl</i>	14,00
Cognac François Peyrot <i>Cognac alle pere Williams 1er Cru Grande Champagne</i>	10,00







Armagnac  
Vaghi 12,00  
*Vs 4,5 cl*

Bas Armagnac  
Vaghi 16,00  
*1992 4,5 cl*



Rum  
Zacapa 16,00  
*XO 4,5 cl*

Rum  
Zacapa 12,00  
*Sistema Solera 23 4,5 c*

Rhum  
diplomatico 10,00  
*Reserve exclusive 4,5 cl*



Islay Single Malt  
Whisky Cao Ila 10,00  
*12 years 4,5 cl*

Islay Single Malt Scotch  
Whisky Lagavulin 12,00  
*16 years 4,5 cl*

Blended Scotch Whisky  
Johnnie Walker 8,00  
*Red label 4,5 cl*

Blended Scotch Whisky  
Johnnie Walker 10,00  
*black label 12 years 4,5 cl*

Tennessee Whisky  
Jack Daniel's 8,00  
*Single Barrel 4,5 c*

Bourbon Kentucky Whisky  
Jim Bean 8,00  
*4,5 c*

