

# PESCE

[ da tutto il mondo ]

## ANTIPASTI

*Focaccia con lievito madre  
servita calda  
Riso al salto, lime e fondo di vitello  
Katsusando di gamberi rossi Mazara  
del Vallo, maionese di gamberi  
e scorza di limone*

## PORTATE

*Patata soffice, mazzancolle Sicilia  
scottate, succo di pomodoro  
e basilico, capperi croccanti  
Pane artigianale con lievito madre  
servito caldo  
Carpaccio di capasanta atlantica, rape  
e black lime  
Risotto alle biette, kefir, olio erba  
cipollina e uova di salmone  
Glacier 51, broccolo fiolaro e salsa di  
baccalà al cocco*

## DESSERT

*Dolcezza a pois, croccante di grano  
saraceno, mirtilli e cioccolato,  
biscotto morbido alle mandorle e  
limone, mousse alla vaniglia del  
Madagascar e mirtilli  
Piccola pasticceria*

GILBERTO NEIROTÌ [ private chef ]



# CARNE

[ e tradizione ]

## ANTIPASTI

*Focaccia con lievito madre  
servita calda  
Speck d'anatra affumicato  
Riso al salto lime e fondo di vitello  
Spiedino di cardoncelli,  
salvia, lardo e lacca di porcini*

## PORTATE

*Quaglia CBT disossata e scottata,  
il suo fondo bruno, Rosa di Gorizia,  
biette e caffè  
Pane artigianale con lievito madre  
servito caldo  
Spuma di zafferano, zucchine crude e cotte,  
uovo fondente e olio all'erba cipollina  
Tortelli d'anatra, fondo bruno  
e polvere di porcini  
Petto d'anatra allevata a terra,  
carota affumicata e olio al porro bruciato*

## DESSERT

*Dolcezza a pois, croccante di grano  
saraceno, mirtilli e cioccolato,  
biscotto morbido alle mandorle e  
limone, mousse alla vaniglia del  
Madagascar e mirtilli,  
meringhe e verbena  
Piccola pasticceria*

GILBERTO NEIROTI [ private chef ]

