

MaAne Juni






Menù degustazione dello chef (8 portate)  
€ 98,00 a persona

Percorso vini  
€ 45,00 a persona

Il menù degustazione viene servito per tutti gli ospiti del tavolo

## MENÙ À LA CARTE

2 portate a persona:	€ 55,00
3 portate a persona:	€ 70,00
4 portate a persona:	€ 80,00
 Supplemento	€ 10,00
  Supplemento	€ 20,00

Alcuni prodotti, a seconda della disponibilità del mercato, possono essere scongelati

I prodotti della pesca consumati crudi serviti in questo locale, sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva

Per qualsiasi informazione di sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

## ANTIPASTI

uovo degusto

\*

carciofo, garganega, scampi, riso soffiato

\*

capesante, anatra, carote e cumino

\*

 gamberi viola e cime di rapa

\*

coscette di rana, mela, finferli, coriandolo

\*

 scaloppa di foie gras e rabarbaro

\*

 culatello di zibello antiche razze, cornetto salato

## PRIMI

fettuccine con oca, finferle, mandorle amare

\*

bottoni di bernese, asparagi, tartufo

\*

ravioli con latte di capra, ricci di mare e carote

\*

● ripiegati con formaggio affumicato, ketchup, aglio orsino  
e essenza di capretto

\*

● ● gnocchi di latte cagliato, king crab, mango

\*

● risotto con piselli

\*

cacio e pepe

## SECONDI

● ● astice bretone, carote, indivia, zafferano

\*

● sogliola

\*

● pescato del giorno

\*

cervo, mela cotogna, rape

\*

agnello da latte dei pirenei in costoletta, pancia, spalla

\*

● ● cuore di costata, panura al sambuco, zabaione salato

\*

● germano reale di caccia (min. due persone)

## DOLCI

cioccolato salato, al latte ed affumicato, con crema al caffè e limone

\*

 whisky e cioccolato

\*

mille feuille

\*

 soufflè al grand marnier con sorbetto ai frutti tropicali e zafferano

\*

more di gelso, yougurt di capra e mandorle

\*

ricotta e miele

\*

gelato al pistacchio

\*

vodka e pompelmo





