



INTRODUZIONE

VITELLO

CARPACCIO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CAROTA AL BURRO E CREMA AL RAFANO, CIALDA ALL'ALLORO

VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE CARPACCIO SERVED WITH CARROTS SAUTÉED IN BUTTER AND HORSERADISH CREAM, LAUREL WAFFLE

PACCHERI

PACCHERI RIPIENI CON RAGÙ DI POLLO ALLE SPEZIE, KEFIR

PACCHERI PASTA STUFFED WITH CHICKEN RAGOUT FLAVORED WITH SPICES, KEFIR

CONIGLIO

LOMBO DI CONIGLIO, CIPOLLOTTO ARROSTO, RABBARO E LIQUIRIZIA

RABBIT LOIN, ROASTED SPRING ONION, RHUBARB AND LICORICE

PREDOLCEZZA

CIOCCO

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA, BROWNIES, SFERE AL RUM, PUREA AGLI AGRUMI E SCORZE

DARK CHOCOLATE VALRHONA MOUSSE, BROWNIES, RUM SPHERES, CITRUS FRUITS PUREE AND ZEST

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA / MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI / MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

AGONE

FILETTO D'AGONE CON FINOCCHIO ARROSTITO, PUREA D'ARANCE E
CREMA DI PINOLI

SHAD (WHITE FISH FROM THE LAKE) FILLET, ROASTED FENNEL, ORANGE PURÉE AND PINE NUTS
CREAM

RAVIOLI

RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI PESCE DEL LAGO,
PESTO DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE

FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH FISH FROM THE LAKE, COURGETTES/ZUCHINIS
PESTO, ZUCHINIS IN SCAPECE STYLE

TROTA

TRANCIO DI TROTA FARIO, PUREA DI PISELLI AFFUMICATI, PUNTE
D'ASPARAGI

BROWN TROUT, SMOKED PEA PUREE, ASPARAGUS TIPS

PREDOLCEZZA

ZITRONE

CREMOSO AL LIMONE, MIRTILLI E CARDAMOMO, MORBIDO AL MIRTILLO

LEMON PARFAIT, BLUEBERRIES AND CARDAMOM, BLUEBERRIES SPONGE CAKE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

Uovo 63°

UOVO 63° CON CREMOSO DI RICOTTA DI CAPRA E VERDURE DALL'ORTO

EGG 63° SERVED WITH CREAM GOAT RICOTTA CHEESE AND VEGETABLES

GNUDI

GNUDI DI RICOTTA, PESTO DI FAVE, INSALATINA PRIMAVERILE

RICOTTA CHEESE GNUDI (DUMPLINGS), BROAD BEANS PESTO, SPRING SALAD

TERRINA DI VERDURE

TERRINA DI VERDURE CON ERBE AROMATICHE E FRESCO DI CAPRA

VEGETABLES "CAKE" SERVED WITH AROMATIC HERBS AND FRESH GOAT CHEESE

PREDOLCEZZA

EVO

PUREA DI FRAGOLINE DI BOSCO, CREMA DI MANDORLE E IL SUO
CRUMBLE, MOUSSE ALL'OLIO EVO E SALSA AL BASILICO

WILD STRAWBERRIES, ALMONDS CREAM, ALMONDS CRUMBLE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
MOUSSE AND BASIL SAUCE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA / MENÙ WITH WATER: € 70

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI / MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 110