

MOMENTI INTENSI

MOMENTI INTENSI spaziano fra più piatti, creando delle esperienze di gusto, sempre in accordo con la stagionalità dei prodotti.

Insalata di Luccio

Pesto verde di prezzemolo, menta, limone, spumoso di patate e fagiolini

Scarola, cannellini e sarde

Scarola imbottita e cotta al forno, crema di cannellini e sarde essiccate di Monte Isola

Bertagnì di siluro

Siluro in pastella di grappa servito con insalata di peperoni in agrodolce

Ravioli di ricotta

Ravioli di ricotta all'acqua di pomodoro e tartare di coregone

Trancio di salmerino

Salmerino arrosto, carote e burro bianco allo yuzu

Pain perdu

Pain perdu alla cannella, accompagnato con pesca caramellata in forno, gelato alla cheese cake e composta di pesche

72 euro

In abbinamento

La miglior selezione di 6 calici per questo percorso

48 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo e può essere soggetto a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

Acqua microfiltrata 2 euro
Coperto 4 euro

