

# *Tradizione in evoluzione*

*Un viaggio di sapori dal Sud al Nord  
con prodotti italiani ed internazionali che la terra e il mare ci offrono in questo periodo dell'anno*

Ventresca di tonno rosso,  
cereali, fave fresche e verbena

Euro 51,00

\*\*\*

Garretto di suino,  
Iberico Bellota, pesca e zenzero

Euro 47,00

\*\*\*

Fregola "come un risotto",  
crostacei, molluschi, yuzu e plancton

Euro 49,00

\*\*\*

Tortello,  
bisonte del Trasimeno e patata dolce al fieno

Euro 48,00

\*\*\*

Astice,  
zucchina e menta poggio

Euro 58,00

\*\*\*

Cioccolato Opalys,  
fior di latte e lampone

Euro 29,00

*Menù a 6 portate  
Euro 170,00 a persona*

# *Omaggio alle Dolomiti*

*Un percorso di gusti e consistenze  
che caratterizzano la mia filosofia nel territorio*

Wagyu del Renon,  
moscato rosa e finferli di pineta  
Euro 45,00

\*\*\*

Gnocco al peperone crusco,  
Speck, Graukäse, piselli e santoreggia  
Euro 42,00

\*\*\*

Abbacchio Tirolese,  
pecorino di fossa e carota bio  
Euro 55,00

\*\*\*

Mela  
Euro 30,00

*Menù a 4 portate  
Euro 140,00 a persona*

# *Terra*

*Delicate creazioni che nascono dalla natura  
trasformate in arte*

Porcino  
e il sottobosco  
Euro 39,00

\*\*\*

Pappardelle al grano antico “Senatore Cappelli”,  
tartufo nero e burro del maso “Valin”  
Euro 49,00

\*\*\*

Melanzana in un pomodoro  
Euro 40,00

\*\*\*

Albicocca  
Euro 29,00

*Menù a 4 portate  
Euro 115,00 a persona*

Lo Chef Mario Porcelli propone tre menu degustazione  
che per la loro complessità di preparazione  
non possono essere modificati  
e si intendono per tutto il tavolo.

*Alcuni prodotti freschi di origine animale o vegetale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco  
per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04*