

Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina
con Mente, Corpo e Anima.
È la sintesi di questo luogo.

dicembre 2018 – marzo 2019

Esperienze

Anima

Tra le dimensioni, l'Anima è quella
che non si può catturare.
È l'essenza della cucina
tradotta in un risultato inedito.

Creazione di otto piatti
Menù degustazione servito unicamente
per tutto il tavolo
Euro 80,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Anima
Euro 55,00.

Esperienze

Traditional - Mente

Carciofo fondente,
zabaione salato, pecorino

Paccheri alla carbonara di canestrelli,
pesto di ricci di mare e santoreggia

Risotto al broccolo di Bassano,
cannocchie e mandarino

Lepre in letargo diurno

Tiramigiù

Menù degustazione servito
unicamente per tutto il tavolo
Euro 50,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Mente.
Euro 40,00.

Eventuali modifiche al menù
potrebbero comportare una variazione di prezzo.

La Carta

Entrate

Zuppetta di pesce...

33,00

Gamberi rossi di Sardegna,
capelonghe grigliate e fagioli Gialét

38,00

Storione e caviale del Sile
tuberi arrostiti

34,00

Millefoglie di foie gras d'anitra,
lingua e mele

37,00

La Carta

L'italianità

Spaghetto alle ostriche
ed erbe di campo

29,00

Risotto alla buzara di scampi

(minimo per due persone)

30,00

Cappellacci al Morlacco di malga
e glassa di bosco

27,00

Sopa coada

32,00

La Carta

Pesce e Carne

Il Pescato e il campo

42,00

Rana pescatrice,
trombette e olive nere,
capperi di Salina

39,00

Maialino allo spiedo,
puré di patate,
cannolo di crauti

32,00

Fagiano, castagne,
tartufo e pere calsina in salmi

40,00

La cucina è la più grande arte
perché comprende anche la scienza.

Ermanno Olmi



CuSvi
SVILUPPO CULINARIO