

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

giugno – settembre 2018

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
servito unicamente per tutto il tavolo
Euro 80,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Anima
Euro 50,00.

Esperienze

Traditional - Mente

Baccalà mantecato, gratin di patate,
nocciole, battuto di origano e alici

Risotto al prosecco,
timo e ostrica alla plancia

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

Scamone di agnello in crosta di erbe,
melanzane al forno, prugne bruciate
e cipolle di Tropea

Pesche saturnine,
frutto della passione, liquirizia

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

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Mente.
Euro 35,00.

Eventuali modifiche al menù
potrebbero comportare una variazione di prezzo.

La Carta

Entrate

Entrate

Zuppetta di pesce...

31,00

Gamberi,
cappelonghe grigliate,
e legumi

33,00

Triglia alla norma

30,00

La nostra bresaola
di vacca Burlina

29,00

La Carta

L'italianità

L'italianità

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

27,00

Risotto alla buzara di scampi

(minimo per due persone)

25,00

Come un'impepata di cozze

26,00

Cappelletti al basilico, glassa vegetale,
ricotta di malga affumicata

24,00

La Carta

Pesce e Carne

Il Pescato e il campo

40,00

Pesce azzurro
e panzanella

32,00

Maialino allo spiedo,
patate e alloro,
composta di agrumi

30,00

Petto e coscia d'anitra,
ciliegie agre e cipolle novelle alla brace

35,00

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

Ermanno Olmi



CuSvi
SVILUPPO CULINARIO