

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

marzo – maggio 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
Menù degustazione
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**

Asparagi e uova

Risotto alle erbe di campo
e garusoli

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

Capretto allo spiedo,
panella, limone di ricotta

Yuba allo yogurt, fragole

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...

28,00

Gamberi, capelunghe grigliate,
piselli e fave

30,00

Storione, primizie e caviale

35,00

Foie Gras,
Lingua e Mela

32,00

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

Spaghetto chitarra alle ortiche,
prugne bruciate e bastardo del Grappa

25,00

Cappellacci animelle e mandorle,
limone candito, capperi e spugnone

19,00

La Carta

Pesce e Carne

Il Pescato e il campo

40,00

Pesce azzurro,
castraure e caprino

30,00

Maialino allo spiedo,
patate e alloro,
composta di agrumi

28,00

Piccione alla Veneziana

34,00

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

Ermanno Olmi



CuSvi
SVILUPPO MATERIE