

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

ottobre – novembre 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 55,00.



Esperienze

Traditional - Mente

Brasato crudo

Risotto ai chiodini,  
senape, prezzemolo

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

Germano reale, biette,  
noci e prugne bruciate

Tiramizucca

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

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

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

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 salmì

40,00



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

Ermanno Olmi



**CuSvi**  
SVILUPPO CULINARIO