

Le degustazioni:

II Menù

II Caviale

Il Menù

Una raccolta di piatti che ci rappresentano. Alcuni "storici", altri appena inseriti, tutti legati da elementi che caratterizzano la nostra cucina: Materia prima - Semplicità - Leggerezza

Assaggi dei nostri marinati, (b) con frutta in osmosi (4)

Seppioline (a,b) e il loro nero, dressing di piselli (7/14)

Fritto di gamberi (*) in crosta di pane panko e spuma di burrata (1/2/3/7)

Tagliolini neri alla bottarga di muggine, fiori di zucca e stracciatella di bufala (1/3/4/7/9)

Rollè di Rana pescatrice in pancetta, crema di ceci (4)

Brownies al cioccolato e gelato al moscato (1/3/7/8)

75 € a persona

E' possibile abbinare una degustazione di 4 vini al costo di 30 € Il menù si intende per tutto il tavolo

II Caviale

Abbiamo cercato e selezionato 3 tipologie di caviale, allevato da Caviar Import, azienda italiana.

Il caviale Italiano è oramai considerato il migliore al mondo.

Degustatelo, dopo averlo appena scaldato in bocca,

schiacciandolo tra lingua e palato.

Un'esplosione di gusto indimenticabile

Royal

Gusto molto delicato e raffinato, colore a matrice grigia.

Il suo sapore soave lo rende ideale per abbinamenti a cena o come primo approccio al caviale. Prodotto dallo storione bianco di origine americana. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi e possono raggiungere anche ø 3 mm. Adatto come inizio di una verticale di differenti selezioni di caviale.

Lattina da 10 gr

30

Classic

Gusto delicato e armonico, il suo colore varia dal grigio perla al noisette. Delicato, dal sapore burroso, si scioglie in bocca, lasciandosi alle spalle un'esperienza sublime. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi. Prodotto dallo storione siberiano

Lattina da 10 gr

30

Master Select

E' una proposta di uova di storione, selezionate per dimensione gusto e colore dal Caviar Master, Renzo Zanin, in base alla migliore disponibilità. Può essere di storione siberiano o danubiano.

Le uova saranno marroni o grigie. Sarà nostra premura illustrarvi di volta in volta ciò che andrete ad assaggiare.

Lattina da 10 gr

30

NOTE:

Regolamento CE 853\2004

- (*): prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di grande qualità.
- (a): Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda
- **(b)**: Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni – List of allergens

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; GLUTEN
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS
- 3) uova e prodotti a base di uova; EGGS
- 4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS
- 6) soia e prodotti a base di soia; SOY
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK
- 8) frutta a guscio come mandorle, nociole, noci, pistacchi
- e i loro prodotti; DRIED FRUIT
- 9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY
- 10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE
- 13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS