



## ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Blanc de Blancs", Cavalleri <i>(Chardonnay)</i>	€ 14
Champagne Ay Brut "Special Cuvée", Bollinger <i>(Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)</i>	€ 18
Lugana DOC "Vitium", Armea, 2019 <i>(Turbiana)</i>	€ 9
A. Bourgogne Blanc c. "Cuvée Saint Vincent", Vincent Girardin, 2015 <i>(Chardonnay)</i>	€ 12

## LE ACQUE...

Oxigenia <i>(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. &lt;172&gt; MG/L)</i>	€ 6
Lurisia <i>(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)</i>	€ 7
Perrier <i>(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)</i>	€ 8



**MENÙ DEGUSTAZIONE “A mano libera...”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
*€ 100 per persona con sette portate inedite*

Una curiosa proposta all'insegna della continua ricerca e sperimentazione dello Chef Fabrizio Molteni...  
Ingredienti e tecniche a servizio della scoperta  
in un percorso gourmand studiato per voi

**MENÙ DEGUSTAZIONE “La Nostra storia...”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
*€ 90 per persona con cinque portate*

Crocante di scampi e branzino, limone, erba cipollina, frutta & verdura	€ 35*
Tartare di Capesante “alla pizzaiola”	€ 28*
Tortelli, gorgonzola e mascarpone, astice Bretonne, noci	€ 35*
Morone del Mar Ligure in salamandra, porri e shitake, sugo d'arrosto ridotto	€ 35*
Pre dessert	
Camomilla e limone, mandorla, olio del Garda	€ 16*
Piccola pasticceria	

**MENÙ DEGUSTAZIONE “Vegetariano”**  
*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*  
*€ 80 per persona con cinque portate*

“Coque Royal” ...	
Estate 2020 <i>Cetriolo carosello limone e menta, yogurt greco di capra, pomodoro torpedino marinato nel suo succo fermentato, zucchina gialla in salamoia, oxalis, germogli, estratto vegetale</i>	€ 25*
Ravioli di melanzana candita e affumicata, brodetto di provola	€ 27*
Zucchina “alla scapece” con salsa agra di pane tostato	€ 28*
Pre dessert	
Frutti rossi, Cocco, cioccolato fondente 	€ 15*
Piccola pasticceria	

*\*Indica il prezzo del piatto scelto À LA CARTE*



## À LA CARTE...

Astice e melone in gelatina leggera di crostacei alla foglia di menta	€ 38
“Il Crudo di Mare” in cinque servizi	€ 51
Calamaro, carota e basilico	€ 28
Battuta di manzo al coltello, albicocca in conserva, uovo marinato, emulsione ai ricci di mare	€ 27
“Riso Verticale” <i>risotto, sumiso, limone, aglio nero, fondo vegetale, porro bruciato</i>	€ 29
Insalata tiepida di spaghetti, burro affumicato, estratto di mela verde, ostrica e caviale <i>Omaggio dello Chef Fabrizio Molteni al Suo MAESTRO GUALTIERO MARCHESI su gentile concessione della Fondazione Gualtiero Marchesi</i>	€ 35
Paccheri mantecati alla genovese bianca di coniglio, pomodori canditi, maggiorana in foglia	€ 28
Cereali, grani, germinati e verdure in zuppa di croste di parmigiano al lemongrass	€ 29
Pesce gatto nazionale nappato in chaufroid, polveri aromatiche, barbabietola e caviale	€ 35
Filetto di scorfano all’acqua pazza di frutti del mare	€ 38
Branzino d’Olbia in crosta di sale, patate al vapore, salsa crudaiola (per 2, 3, 4... persone)	€ 38 pp
Petto di faraona arrosto, mais alla plancia e latte di mais, pop-corn caramellati	€ 36
Pluma di maialino, la sua salsa ai fichi, anguria al Vermouth	€ 36
Chateaubriand, salsa Bernese, patate “Ponte Neuf” al Grasso d’Anatra, sugo di cottura e pane croccante (per 2, 3, 4... persone)	€ 39 pp
Selezione di formaggi, pane dedicato, miele del Sampì, marmellate secondo stagione	€ 25
Misticanza dall’orto	€ 8
Patate al forno, profumi dell’orto	€ 8
Verdura del giorno alla brace	€ 10



## LA NOSTRA PASTICCERIA...

Camomilla e limone, mandorla, olio del Garda	€ 16
Fichi, Noci, yogurt di capra	€ 15
Savarin, mango, Lamponi e ibisco fermentati	€ 16
Liquirizia, caffè e moscovado	€ 18
Frutti rossi, Cocco, cioccolato fondente 	€ 15
“Poker” di assaggi della nostra pasticceria in 4 servizi	€ 26
Gelati: Crema alla vaniglia di Madagascar, fior di latte alla vaniglia di Thaiti, pistacchio salato	€ 13
Sorbetti: Limone, fragola, cioccolato	€ 13
Composizione di frutta fresca secondo disponibilità	€ 15

*Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato*

*Coperto € 8*

---

*Si prega la gentile clientela di comunicare  
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari*

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:  
ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti implicano l'utilizzo  
di additivi alimentari naturali.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto  
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni  
del regolamento e dopo potrebbe essere mantenuto ad una temperatura  
≤ -18° C per 24 ore / -35° C per 15 ore (reg. CE 853/04).

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale  
a norma della legge 16 gennaio 2003 n. 3 art 5.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO  
THANKS FOR CHOOSING US  
DANKE, DASS SIE UNS AUSGEWÄHLT HABEN

## IL NOSTRO STAFF

### OUR STAFF

### UNSER STAFF

Fabrizio Molteni (Chef de cuisine)

Vania Viapiana (Sous Chef de cuisine)

Elena Mor (Chef pâtissier)

- Giampiero Pezzella • Elisa Pinaroli • Daniele De Franceschi
- Khan Zaman Muhammad (Plongeur) • Riaz Asad (Plongeur)

Massimo Volpi (Directeur)

Carlo El Allaoui (Maître d'Hotel)

Mustapha El Allaoui (Maître de restaurant)

Andrea Borini (Sommelier)

- Bardashevich Raman • Hamed Boujlil
- Isak Gerges • Hamed Ben Naima

Ada Campus (Chef Concierge)

• Israiel Ragheb (Réceptionniste)

• Mariana Prendi (Femme de chambres)

---

*Nel QR code qui sotto troverete gli ingredienti delle nostre ricette  
e la lista degli allergeni*

*You can find the ingredients of our recipes and a list of the allergens  
in the QR code below*

*Im untenstehenden QR-Code finden Sie die Zutaten unserer Rezepte  
und eine Liste der Allergene*

