

Antipasti di terra

Tortino di zucca
fonduta di formaggi
e olio di semi di zucca

14

Carpaccio di filetto di Fassona
salsa Tartufata, Bagòs
sale Maldon

16

Selezione di salumi e formaggi
servita con marmellata di stagione

22


Patanegra
Anima Iberica gran riserva
servito con bruschette, pomodoro e sale maldon

24

Antipasti di mare

Soutè di cozze
servito con crostini di pane

14

Zuppetta di moscardini 
pomodoro e peperoncino

16

Uovo Morbido & Caviale Siberiano
Royal Food Caviar
su crema di patate e porri

22

Tartare di gambero rosso &
avocado

24

Tartufo fresco in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10
Informazioni sugli allergeni disponibili su richiesta

A
l
M
a
n
a
s
t
e
r
a

Primi di terra

Casoncelli alla Bresciana

burro e salvia

14

Paccheri

ai tre pomodori

15

Risotto al Comtè e

riduzione di porto

22

Risotto al Tartufo

Parmigiano 36 mesi,

Tartufo fresco

30

Primi di mare

Tagliolini al

branzino, prezzemolo e 

peperoncino

16

Reginette al verde

Polpo scottato, pesto di basilico

granella di pistacchio

18

Spaghettone al Caviale

Caviale di Royal Food Caviar

Burro all'Acciuga del Cantabrico

28

Risotto alle aragostelle

con bisque concentrata

32

Tartufo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

Secondi di terra

La tagliata
angus irlandese
salsa al pepe rosa e patate al forno
25

Filetto di Fassona
purè di carote e zenzero,
pak choi grigliato.
30

Costolette d'agnello
purè di patate e riduzione di vino rosso
28

Cotoletta di lombata
rosmarino, sale maldon e limone
30

Secondi di mare

Fritto misto
calamari, gamberoni argentini,
moscardini, ciuffetti
yogurt alla menta e limone
22

Ombrina scottata
finocchio fondente,
beurre blanc allo yuzu
24

Polipo arrostito
purè di patate
25

Tartufo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

A
l
M
a
n
a
s
t
e
r
a