

I nostri menu degustazione i 10 anni... Degustazione a tutto pesce

Lo stuzzicaperitivo

•

Le noci di capesante arrostate su purée di patate alla vaniglia di Papua Nuova Guinea |
guacamole di avocado | sangria ridotta

•

Le linguine "Mancini" con mazzancolle | scorzetta di lime | pomodorini confit | jalapeño | briciole di pane

•

Il sorbetto alle erbe aromatiche

•

Il fritto (scampetti, gamberi, calamari, filetti di sogliola, ortaggi, ananas) da intingere nell' agrodolce

•

Il paradiso ai limoni del Garda

•

La piccola pasticceria

Prezzo per persona 70 - Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

La degustazione di Terra

Lo stuzzicaperitivo

•

L'uovo di pollastra (Millefiori di Lonigo) in cocotte di patate agria | formaggella di Tremosine |
tartufo nero della Valtenesi (Azienda Agricola Gara Egg | Azienda Agricola Fungo e Tartufo)

•

La polenta al cucchiaio | latte di capra | ragoût di guancia di manzo Fassone al coltello
(Azienda Agricola di Bedizzole | Azienda il Colmetto | Azienda Cazzamali)

•

Il petto di piccione avvolto nella verza | tartare di topinambur alla brace |
coscetta crock | salsa all'uva spina (Azienda Agricola Pollo Ruspante)

•

La torta di rose tiepida | crema soffice all'amaro del farmacista (Farmacia Minelli di Toscolano)

•

La piccola pasticceria

Prezzo per persona 60 - Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Il tartufo bianco e nero*... degustazione vegetariana

Lo stuzzicaperitivo



L'uovo al piatto | purée di topinambur | tartufo



I bottoni di pasta fresca
ripieni di risotto al Bagoss | tartufo



La sfogliatina di champignon | crema di grana Padano |
acqua di vegetazione di zucca | tartufo



La meringa croccante |
ganache di castagne piemontesi | marmellata di pompelmo rosa










La piccola pasticceria

Prezzo per persona 50 - Bevande escluse

* possibilità di scelta fra tartufo bianco o nero
Tartufo bianco d'Alba è quotato a parte

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

i Crudi

L'AQUARIO	45
la nostra espressione del pesce crudo	
I CARPACCI E TARTARE OLIO E LIMONE oppure AL NATURALE  	25
tonno rosso san pietro branzino salmone 	
LO SCAMPO  	5 al pz.
dell'Oceano Atlantico nord orientale	
IL GAMBERO VIOLA  	4 al pz.
di Mazara del Vallo (Sicilia)	
L' OSTRICA  	5 al pz.
Krystale calibro n°02	
L' OSTRICA  	4 al pz.
Speciale de Gillardeau calibro n°04	
IL CAVIALE DI STORIONE BIANCO " Tradition Royal Calvisius" di Calvisiano  	2,5 al gr.
crostini caldi burro blinis di patate panna acida (confezioni da 30 gr. 50gr.)	




Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento. Potrebbe essere mantenuto ad una temperatura ≤ -19° per 24 ore | -35° per 15 ore

Abbiamo a disposizione su richiesta una carta dedicata con allergeni presenti nei nostri piatti e relative classificazione di portate adatte a vegetariani e celiaci



Gli Antipasti


LA TERRINA DI PATATE 	30
tartare di scampi caviale mayo alla nocciola	
IL TIEPIDO DI MARE  	25
fagiolini bianchi di Pigna radici di loto (Polpo, Capasanta, Gambero, Calamaretto, Vongola)	
L'UOVO CROCK IN VIOLA 	25
crema di patate tartare di gambero	
LA TRIGLIA AL FORNO  	25
battuto di carciofi e mentuccia sughetto di cottura allo zafferano	
LA GRANCEOLA 	28
passatina di finocchio edamame croccanti germogli di shiso	
IL FEGATO GRASSO D'ANATRA AL TORCIONE	26
cacao pera alle spezie toast brioche	
LA SPALLINA DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE 	20
purée di castagne mini lattuga alla piastra	


ì Primi Piatti

LA TAGLIATELLA RIPIENA 	25
tartufi di mare lumachine brodetto di gallinella e romanesco	
IL RISOTTO DI MARE...	25
“ al contrario ”	
I PACCHERI “MANCINI”	25
carpaccio caldo di orata alle erbe pomodori al forno burrata	
IL RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE ACQUERELLO “RISERVA 1 ANNO” 	25
mantecato ai piccoli pesci e crostacei – DALLA PENTOLA AL PIATTO (consigliato per 2 persone)	
IL GNOCCO	20
ripieno alla carbonara tartufo nero fonduta di Grana Padano  (con uovo di gallina livornese)	
I RAVIOLI DI FARAONA ARROSTO	20
Pak-choi cubo del suo ripieno	

ì Secondi piatti







IL GRAND PLATEAU ROYAL CON GHIACCIO  	50
Al vapore : mazzancolle astice chele di King crab scampi buccine Crudo : ostriche Speciale de Gillardeau tartufo di mare percebes	
IL BIANCO DEL ROMBO NELL'ORTO D'AUTUNNO...  	30
riso rosso soffiato	
LA SOGLIOLA COTTA SULLA LISCA 	30
al vapore di agrumi in 5 consistenze.....	
LA BRUSCHETTA DI BRANZINO	30
ratatua di ortaggi colatura di mozzarella affumicata	
LA SEPPIA “SPORCA” 	25
alla piastra sughetto dei suoi tentacoli chips di guanciale misticanza di insalatina	
IL PETTO D'ANATRA “CANETTE DE BARBERIE” COTTO NELLE FOGLIE DI FICO 	28
salsa al porto rosso e spezie flan di zucca	
IL FILETTO DI VITELLO COTTO INTERO 	30
variazione di pastinaca salsa al cacao oxalis	

 = senza glutine


 = senza lattosio

La nostra selezione di dolci e formaggi

Alla Frutta

IL PARADISO... 	12
ai nostri limoni del Garda	
LA MERINGA CROCCANTE 	12
ganache di castagne piemontesi marmellata di pompelmo rosa	
TUTTO AL VERDE  	12
kiwi compresso aloe vera spuma di menta piperita	
I NOSTRI SORBETTI  	8 10
fragola frutto della passione limone mirtillo	
al cucchiaino mantecati al momento oppure da bere con Vodka e Franciacorta	

Alle Creme

LA DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE	12
crema soffice al Calvados	
IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI SICILIA	12
crosta di pane e zucchero carpaccio di lamponi	
LA SENSAZIONE DI CIOCCOLATO EQUATORIALE (55% VALRHONA)	12
cremoso "Origine" sablè al fior di sale	
I NOSTRI GELATI 	8
gianduia liquirizia pistacchio vaniglia Bourbon	
mantecati al momento	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI	15