

í 10 anni...

Degustazione a tutto pesce

Lo stuzzicaperitivo



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



Le linguine 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 nostri limoni del Garda



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 70,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Coperto € 5,00

Degustazione di terra

Lo stuzzicaperitivo



Il lombetto di coniglio ripieno di erbe aromatiche |
condito in olio EVO del Garda



I tortellini di zucca 2.0

(pasta trasparente al burro | acqua di vegetazione di zucca | semi di zucca tostatati | spray alla mandorla amara)



La spallina di capretto da latte cotto al 100% nel Franciacorta Brut |
fiori di rosmarino | texture di mais



Il semifreddo al pistacchio di Sicilia |
crosta di pane e zucchero | carpaccio di lamponi



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 60,00
Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Coperto € 5,00

L'asparago...

Degustazione vegetariana

Lo stuzzicaperitivo



L'uovo di pollastra crock | asparagi bianchi e verdi |
vellutata di funghi Shitake



La quinoa rossa e bianca | asparagi | Bagoss | polvere di liquirizia



La tartare di asparagi cotti e crudi | brodo dashi vegetale | rucola selvatica



La cialda di patata viola | mou al caffè | spuma di miele e polline | oxalis



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 45,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Coperto € 5,00

i Crudi

L'AQUARIO 40

la nostra espressione del pesce crudo

I CARPACCI E TARTARE OLIO E LIMONE oppure AL NATURALE 25

tonno rosso | ricciola | branzino | salmone



LO SCAMPO 4,5 al pz.

dell'Oceano Atlantico nord orientale

IL GAMBERO ROSSO 5 al pz.

di Mazara del Vallo (Sicilia)

L' OSTRICA 4,5 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 Calvisano 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

26

tartare di scampi | caviale di aringa | mayo alla nocciola

IL TIEPIDO DI MARE

24

passatina di piselli e menta | radici di loto fritte

(Polipo, Capasanta, Gambero Rosso, Calamaretti Cacciaroli)

LE NOCI DI CAPESANTE ARROSTITE

22

su purée di patate alla vaniglia di Papua Nuova Guinea |

guacamole di avocado | sangria ridotta

LE MOLECHE "SOFT-SHEEL" FRITTE

23

yogurt alla rapa rossa | i suoi germogli

IL FEGATO GRASSO D'OCA IN CONFIT

26

nella mela caramellata | prugne alla cannella | toast- brioche

I Primi Piatti

- I TAGLIERINI 100 % SEMOLA "SENATORE CAPPELLI" 20
persico reale marinato al gin | fiori di zuccina | lingotto di caviale
(gin Benacus | Calvisius | Bertoli farine)
- LA LASAGNETTA SOTTILE AI CARCIOFI 22
triglie appena scottate | il suo brodetto allo zafferano
- LA ZUPPA DI PESCE... 26
crostini ajo & ojo
- IL RISOTTO DI MARE " al contrario " 22
- IL RISOTTO ACQUERELLO "RISERVA 1 ANNO" 19
al pistacchio di Bronte | polvere di lamponi
- IL GNOCCO 19
ripieno alla carbonara | tartufo nero | fonduta di Grana Padano 
(con uovo di Paolo Parisi)

í Secondí Piattí

IL GRAND PLATEAU ROYAL CON GHIACCIO	48
Al vapore : mazzancolle astice chele di King crab scampi buccine Crudo : ostriche Speciale de Gillardeau tartufo di mare mandorla di mare	
IL BIANCO DEL ROMBO CON ORTAGGI PRIMAVERILI	30
riso rosso soffiato	
IL FILETTO DI SOGLIOLA AL VAPORE COTTA SULLA LISCA	30
al vapore di agrumi (agrumi in 5 consistenze)	
IL BRANZINO ARROSTITO IN BRUSCHETTA	28
ratatua di ortaggi colatura di mozzarella affumicata	
LA GUANCIA DI VITELLO FONDENTE	24
miele di lavanda purée di sedano rapa spaghetti di patate	
IL FILETTO DI BLACK ANGUS SCOZZESE (200gr)	32
al pepe nero del Malabar mini lattuga alla piastra	