



I L L U O G O D O V E
L A N O S T R A C U C I N A
P R E N D E L A F O R M A D E L
V O S T R O D E S I D E R I O

S E Q U E N Z E

M A U R O B R I N A E D A V I D E M O D E S T I

MENU DEGUSTAZIONE "D'OR"

PICCOLI AMUSE – BOUCHE

IL GIARDINO DELLE MERAVIGLIE

TERRA DI OLIVE NERE | COULIS DI POMODORO | CREMA DI ZUCCHINE
COCCO E CURCUMA | CAVOLFIORE CROCCANTE | CAROTE E ZUCCHINE AL
BURRO E IN CHIPS | SORBETTO ALLA MELA VERDE E SEDANO

PARLIAMONE

LINGOTTI DI LINGUA DI VITELLO | THE NERO AFFUMICATO |
RIDUZIONE DI SHERRY | CIPOLLOTTO ALLA CENERE

SUBLIME

SCAMPI | SPUMA DI PATATE | CRUMBLE SALATO |
TARTUFO | OLIO EVO

NON DI SOLO CACIO IN DUE TEMPI

CACIO | PEPE | GAMBERI ROSSI MARINATI | 2 TEMPI

VERO LUSO

SCRIGNO DI PASTA FRESCA | STORIONE | FOIE GRAS |
CAVIALE CALVISIUS |
FUMETTO DI PESCE AL VINO BIANCO

TOTAL BLACK

BLACK COD | FUMO DI QUERCIA AL JACK DANIEL |
CARCIOFI IN DUE CONSISTENZE | MENTA

VOLO

PICCIONE | MELA VERDE | CERFOGLIO

PREDESSERT

CHEF A MANO LIBERA

MENU DEGUSTAZIONE COMPLETO EURO 100,00

MENU DEGUSTAZIONE A ESTRAZIONE 5 PORTATE EURO 80,00
(2 ANTIPASTI – 1 PRIMO - 1 SECONDO)

PIATTI A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE EURO 30,00 PER PIATTO

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER TUTTO IL TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE "A MANO LIBERA"

PICCOLI AMUSE – BOUCHE

IL PENSIERO...

VOLA...

ALTO...

E LIBERO !

**COSTO DEL MENU DEGUSTAZIONE "A MANO LIBERA"
5 PORTATE EURO 70,00 PER PERSONA**

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER TUTTO IL TAVOLO

MENU À LA CARTE

GLI ANTIPASTI

NUDO E CRUDO

ASSOLUTO DI GAMBERI VIOLA | CAVIALE CALVISIUS |
CRÈME FRAÎCHE | MELA VERDE EURO 35

LA TRIGLIA SI FA BELLA

TRIGLIA IN PANURE | NERO DI SEPPIA | POMODORO |
TOPINAMBUR | FRUTTI DI BOSCO EURO 25

PASSIONE IN ROSSO

TARTARE DI FILETTO DI CAVALLO | FUMO AL GINEPRO |
RABARBARO CROCCANTE | MOSTO COTTO D'UVA |
SPUMA AL GINEPRO | MOSTARDA AL RABARBARO
POLVERE DI CIPOLLOTTO BRUCIATO EURO 22

PENSIERO STUPENDO

SEPPIA IN OLIOCOTTURA | BORRAGINE |
RICOTTA DI MANDORLE | CREMA AL LIMONE EURO 22

PIATTO A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE EURO 23

I PRIMI

ALTAMAREA

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA | GAMBERI GOBBETTI |
POMODORO MARINDA | VELA DI SEPPIA | BOTTARGA EURO 25

INTENSO (MIN. PER 2 PERSONE)

RISOTTO ACQUERELLO | AGLIO NERO |
MELANZANA BRUCIATA | POLVERE DI POMODORO |
MAGGIORANA | MENTA EURO 20

MERAVIGLIA

PAPPARDELLA DI GRANO ARSO |
CALAMARETTI SPILLO | ACCIUGHE DEL CANTABRICO
POMODORINI CONFIT | CREMA DI PISELLI EURO 22

IL RE

PACCHERO MONOGRANO | RAGOUT DI MORA ROMAGNOLA II
CREMA AI TRE POMODORI | SPUMA DI BESCIAMELLA
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 40 MESI |
OLIO AL BASILICO EURO 20

PIATTO A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE EURO 25

I SECONDI

RICCIOLAMORE

RICCIOLA DI FONDALE | MANDORLE |
SALSA ALLO ZAFFERANO | PROFUMO DI LIQUERIZIA |
INDIVIA EURO 32

ASTICE E NUVOLE

ASTICE INTERO AL BEURRE BLANC ED ERBA CIPOLLINA |
ZABAGLIONE SIFONATO AGLI AGRUMI |
CREMA DI FINOCCHI AL PROFUMO DI ANICE |
BRUNOISE DI SEDANO IN OSMOSI EURO 45

LA MORA

RIVISITAZIONE DEL CELEBRE SPIEDO ALLA BRESCIANA |
COSTINE E COPPA DI MORA ROMAGNOLA |
SALSA BARBECUE AI PEPERONI DI CARMAGNOLA |
PATATE TORNITE AL BURRO E SALSA TZAZIKI EURO 25

MADAME L'ANATRA

PETTO D'ANATRA CROCCANTE |
KETCHUP DI ALBICOCHE |
SALSA E CRISTALLI AL ROSMARINO |
SPICCHI DI ALBICOCHE E PEPE DI SICHUAN EURO 30

PIATTO A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE EURO 30

*“DI TUTTE LE PASSIONI,
LA PIU DIFFICILE DA PRATICARE IN MODO SUPERIORE,
LA PIÙ INACCESSIBILE AI COMUNI MORTALI,
LA PIÙ SENSUALE NEL VERO SENSO DELLA PAROLA,
LA PIÙ DEGNA DEGLI ARTISTI PIÙ RAFFINATI,
È SICURAMENTE QUELLA CHE RIGUARDA IL PIACERE DELLA GOLA”*

GUY DE MAUPASSANT

I FORMAGGI

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE CAPRA

TRONCHETTO DI CAPRA AL NATURALE “IL BOSCATTO”

CAPRINO ALLA CENERE “ IL BOSCATTO”

CAPRINO STAGIONATO IN FOGLIA DI CASTAGNO
MACERATA NELLA GRAPPA “ IL BOSCATTO”

TOMA DI CAPRA STAGIONATA “ IL BOSCATTO”

PECORINO LUCANO CON LA LACRIMA “ PARCO VERDE”

OGNI FORMGGIO VERRÀ SERVITO
CON IL PROPRIO ACCOMPAGNAMENTO

EURO 18,00

VERTICALE DI PARMIGIANO

PARMIGIANO REGGIANO IN 4 STAGIONATURE :
24 - 36 - 48 - 80 MESI

EURO 18,00

ALCUNI DEI COMPONENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENTI

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI
(REG. UE N. 1169/2001)**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI.
(GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT)
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
SOIA E PRODOTTI A BASE SI SOIA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
(MANDORLE E NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU',
DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**IN CONFORMITA' CON LE PRESCRIZIONI PREVISTE DALLA LEGGE, IL PESCE DESTINATO AD ESSERE
CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA. POTREBBE INOLTRE
ESSERE STATO MANTENUTO A TEMPERATURE NEGATIVE PER L'ABBATTIMEN**