

Menu Degustazione

Tasting menu

i nostri percorsi degustazione sono il modo migliore per scoprire la cucina dello chef Adriano Dentoni Litta

Our tasting itineraries are the best way to discover the cuisine of chef Adriano Dentoni Litta

Gea
Vegetariano di 4 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, secondo, dessert 50
4 course vegetarian or vegan tasting menu

Hestia
Il piccolo onnivoro, 3 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, dessert 45
3 course omnivorous tasting menu

Efesto
Onnivoro standard, 5 portate composto da:
Entree, due antipasti, primo, secondo, dessert 60
5 course omnivorous tasting menu

Crono
Onnivoro massima estensione, 7 portate: 75
Senza compromessi!
7 course omnivorous tasting menu

WINE / DRINK PAIRING

Su richiesta e' possibile abbinare calici o drink alle portate previste

Upon request, it's possible to pair glasses or drinks with the planned courses

*i menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo
obligatory tasting menu for all the diners

aperitivo

3 Tapas

Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

12

per cominciare / starters

Cappuccino: crumble di alici, baccalà, spuma di patate
al limone e peperone crusco

18

cappuccino: anchovy crumble, cod, lemon potato mousse and crunchy pepper

Bistecca di melanzana alla soia, salsa alla parmigiana
spuma di basilico e aria di latte

20

eggplant steak with soy sauce, parmesan sauce, basil foam and milk air

Zucchina, tartare di gambero rosso e provolone del monaco

20

zucchini, red prawn tartare and provolone del monaco cheese

Triglia, pomodori, arancia e aneto

19

mellet, tomatoes, orange and dill

Fassona piemontese, senape, cipolla agrodolce e capperi

20

fassona meat tartare, mustard, red onion and capers

Sashimi di ricciola, letche de tigre, friggitello,
pomodoro e gel di limone

24

amberjack sashimi, letche de tigre, pepper, tomato, and lemon jelly

primi / main

Tubetto, fiori di zucca, porro, gorgonzola e pesca

20

tubetto pasta, pumpkin flowers, leek, gorgonzola cheese and peach

Bottoni ripieni con mantecato di sgombro, latte affumicato
estratto di mela e sedano

22

ravioli stuffed with mackerel, smoked milk, apple extract and celery

Risotto, taccole, tartare di Fassona, fagiolini, parmigiano

23

risotto with snow peas, Fassona tartare, green beans and parmesan

Spaghetti, salsa alla puttanesca e speck di dentice

22

spaghetti, cherry tomatoes, olives, capers and snapper speck

secondi / fish or meat

Filetto di pescato, caponata al limone e bisque fish fillet, lemon caponata and bisque	24
Polpo, peperone arrosto e panna acida octopus, roasted pepper and sour cream	23
Calamaro, barbabietola, spinaci e ortica squid, beetroot, spinach and nettle	25
Filetto di manzo, zucchine, menta e tzatziki beef fillet, zucchini, mint and tzatziki sauce	28
Maialino arrosto, scampi, lampone e sedano roast pork, scampi, raspberry and celery	23

per concludere / dessert

I formaggi e il miele selection of cheeses with honey	18
Biscotto morbido al tè matcha, mascarpone e lampone soft cookie with matcha tea, mascarpone cream, and raspberry	10
Caprese al limone, lemon curd e cioccolato bianco caprese with lemon, lemon curd and white chocolate	10
Brownie, mousse al cioccolato, arachidi e albicocca brownie, chocolate mousse, peanuts and apricot	12

coperto e lievitati 3.5
cover charge and bread

Questo menu' e' stato stampato su carta riciclata ricavata da gusci di mais.
This menu was printed on sustainable recyclable paper made from corn shells.