

la via del seta seta's way

menu degustazione 190 / abbinamento vini 120

tasting menu 190 / wine pairing 120

OSTRICHE

con patate, peperoni friggibili e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, "friggibili" peppers and Champagne sauce

ASTICE BLU

arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, miso bianco e tè Matcha

Roasted blue lobster with "Loazzolo" zabaglione, white miso and Matcha tea

RISO

in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone

Rice "cagnone" style with vegetables, "Maccagno" cheese and raspberry powder

SPAGHETTI

con crema di rape rosse e carpaccio di crostacei al lime

Spaghetti with beetroot cream and lime crustacean carpaccio

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino

Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

PETTO DI POLLO FICATUM

con crema di cannellini alle alghe, fregola e garusoli

Fig fed chicken breast, cannellini beans and seaweeds cream, fregola and whelks

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA

con foglie di tabacco Kentucky cristallizzate, pera alle spezie

e crema al caffè

Liquorice parfait with crystallised Kentucky tobacco leaves, spiced pear and coffee cream

menù cacciagione game menu

menu degustazione 210 / abbinamento vini 140

tasting menu 210 / wine pairing 140

PERNICE

avvolta nel cavolo verza, scalogno brasato e lamponi

Partridge wrapped in savoy cabbage, braised shallots and raspberries

TORTELLI

farfite di zuppa di cervo con brodo di porcini

Venison soup stuffed tortelli with ceps broth

TORTINO

di colombaccio, fagiano e fegato grasso con verdure invernali

e salsa Perigord

Wood pigeon, pheasant and foie gras tourte with winter vegetables and Perigord sauce

CAPRIOLO

con chutney di mela e mango, salsa al cioccolato

Roe deer with apple and mango chutney, chocolate sauce

LEPRE

a la royale

Hare à la royale

MELA

fondente con salsa alla melagrana, gelato al pan brioche e Cognac

Confit apple with pomegranate sauce, pain brioche and Cognac ice cream

seta

BY ANTONIO GUIDA

à la carte

menu due portate *two-courses menu* 85

menu tre portate *three-courses menu* 110

menu quattro portate *four-courses menu* 150

antipasti starters

ASTICE BLU (suppl. 10€)

arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, miso bianco e tè Matcha

Roasted blue lobster with "Loazzolo" zabaglione, white miso and Matcha tea

OSTRICHE

con patate, peperoni friggibili e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, "friggibili" peppers and Champagne sauce

LUMACHE

con crema di erbe, burrata e fiori di zuccina in tempura

Snails with herbs creams, burrata and courgettes flower tempura

ANIMELLA DI VITELLO (suppl. 10€)

con salsa di tarassaco, bagna cauda, rognone e caviale

Veal sweetbread with dandelion sauce, "bagna cauda", kidney and caviar

CAVOLFIORE

con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare

Cauliflower with almond milk sauce, yuzu juice and seafood

primi first courses

RISOTTO

all'anice stellato con scorzonera e polvere di cavolo nero

Star anis risotto with salsify and kale powder

SPAGHETTI

con rosolaccio, pinoli, orzo e peperone arrosto

Spaghetti with corn poppy, pine nuts, barley and roasted bell peppers

TORTELLI

farfite di zuppa di cervo con brodo di porcini

Venison soup stuffed tortelli with ceps broth

GNOCCHI

di latte cagliato con coniglio e cozze

Curdled milk gnocchi with rabbit and mussels

FARFALLE

con zuppa di granseola, frutti di mare al coriandolo e cocco

"Farfalle" with king crab soup, coriander scented seafood and coconut

mare sea

ROMBO

con succo di carota al cumino, tartare d'ostriche e ravanelli

Turbot with carrot and cumin jus, oyster tartare and radishes

TRIGLIA

con acqua di calamari e telline

Red mullet with squid broth and clams

NASELLO

fondente con cannolicchi, patate, cozze e salsa di borragine

Confit hake with razor clams, potatoes, mussels and borage sauce

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino

Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

terre land

GERMANO REALE

con crema di cipollotto, zucca e chartreuse di verza

Mallard with spring onion cream, pumpkin and savoy cabbage chartreuse

AGNELLO

alle erbe con polenta al nero di seppia e peperone farcito

Lamb scented with herbs, squid ink polenta and stuffed bell pepper

POLLO FICATUM IN CROSTA DI SALE (per 2 persone - suppl 10€)

petto con salsa di malvasia, peperoncino e verdure di stagione;

coscia con fregola, bisque e caffè

Fig fed chicken in salt crust (for two people): Breast with malvasia sauce,

chilli and seasonal vegetables; thigh with fregola, bisque and coffee

dolcezze sweetness

ANANAS

con nocciola, tapioca al frutto della passione,

gelato allo zenzero e pepe

Pineapple with passion fruit sauce and ginger ice cream

MANDARINO

farfite con kumquat, castagne e gelato alla grue di cacao

Mandarin stuffed with kumquat, chestnuts and cocoa nibs ice cream

MELA

fondente con salsa alla melagrana, gelato al pan brioche e Cognac

Confit apple with pomegranate sauce, pain brioche and Cognac ice cream

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA

con foglie di tabacco Kentucky cristallizzate, pera alle spezie

e crema al caffè

Liquorice parfait with crystallised Kentucky tobacco leaves, spiced pear and coffee cream

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

con gelatina ai frutti rossi ed ibisco, rabarbaro e gelato al lampone

Chocolate soufflé with red fruits and hibiscus jelly, rhubarb and raspberry ice cream

FORMAGGI

accompagnati da pane alle noci e dolci contrasti

Assorted cheese selection with walnut bread and jams