

## la via del seto seta's way

menu degustazione 190 / abbinamento vini 130

*tasting menu 190 / wine pairing 130*

### OSTRICHE

con tartare di dentice, acqua di mare e caviale

*Oysters with snapper tartare, sea broth and caviar*

ASTICE BLU (suppl. 15€)

arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, patate e tè Matcha

*Roasted blue lobster with "Loazzolo" zabaglione, potatoes and Matcha tea*

### RISO

in cagnone con verdure, Maccagno e polvere di lampone

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

### TORTELLI

farцити con anatra, zucca, pecorino e salsa al vino rosso

*Tortelli stuffed with duck, pumpkin, pecorino and red wine sauce*

### TRIGLIA

con acqua di calamari e telline

*Red mullet with squid broth and clams*

### PETTO DI PICCIONE

farcito con fegato grasso, rabarbaro allo sciroppo d'acero,

pompelmo, mango e salsa al cardamomo

*Pigeon breast stuffed with foie gras, maple syrup flavoured rhubarb,*

*grapefruit, mango and cardamom jus*

### ANANAS

con nocciola, tapioca al frutto della passione, gelato allo zenzero e pepe

*Pineapple with hazelnuts, passion fruit tapioca, ginger ice cream and pepper*

## Tartufo nero black truffle

menu degustazione 230 / abbinamento vini 150

*tasting menu 230 / wine pairing 150*

### CREMA DI FAGIOLI COCCO

al tartufo nero con lumachine di mare e salsa d'ostrica

*Black truffle flavoured cocco beans cream with whelks and oyster sauce*

### FLAN DI FEGATINI

con piccione, nocciola, salsa al mais e tartufo nero

*Chicken liver flan with pigeon, hazelnut, corn sauce and black truffle*

### RISOTTO

All'aceto e sedano rapa con tartufo nero

*Vinegar and celeriac risotto with black truffle*

### CAPELLI D'ANGELO

con zuppa di scalogno, lampone e tartufo nero

*"Angel hair" pasta with shallot soup, raspberry and black truffle*

### SPIGOLA

Affogata con baccalà mantecato al tartufo nero, cime di rapa e salsa allo shiso

*Pouched sea bass, black truffle scented salt cod cream, turnip tops and shiso sauce*

### LEPRE

Alla royale con ruote pazze, cavoletti di Bruxelles e tartufo nero

*Hare à la royale with "ruote pazze" pasta, Brussels sprouts and black truffle*

### SOUFFLÈ

Alla camomillae tartufo nero, rapa gialla, litchi e sorbetto alla mela cotta

*camomile and black truffle soufflé, yellow turnip, lychees and stewed apple sorbet*



## à la carte

menu due portate *two-courses* 90€

menu due portate più dessert *two-courses plus dessert* 110€

menu tre portate *three-courses menu* 130€

menu tre portate più dessert *three-courses plus dessert* 150€

## antipasti starters

ASTICE BLU (suppl. 15€)

arrosto con zabaione al passito di Loazzolo, patate e tè Matcha

*Roasted blue lobster with "Loazzolo" zabaglione, potatoes and Matcha tea*

### OSTRICHE

con tartare di dentice, acqua di mare e caviale

*Oysters with snapper tartare, sea broth and caviar*

### FAGIANO

al mirto con salsa alle ortiche e champignon

*Myrtle flavoured pheasant royale with nettle sauce and Paris mushrooms*

ANIMELLA DI VITELLO (suppl. 10€)

ai fiori di finocchio selvatico con castagne ed olive

*Veal sweetbread flavoured with wild fennel flowers, chestnuts and olives*

## primi first courses

RISOTTO (suppl. 15€)

All'aceto e sedano rapa con tartufo nero

*Vinegar and celeriac risotto with black truffle*

### SPAGHETTI

con anemoni di mare, capesante, limone nero e crema di ravanelli marinati

*Spaghetti with sea anemone, scallops, black lime and pickled radish cream*

### TORTELLI

farцити con anatra, zucca, pecorino e salsa al vino rosso

*Tortelli stuffed with duck, pumpkin, pecorino and red wine sauce*

### GNOCCHI

con tartare d'astice, pompelmo, caffè d'orzo e mela verde

*Gnocchi with lobster tartare, grapefruit, barley coffee and green apple*

## mare sea

### ROMBO

al plancton, funghi e salsa umeboshi

*Turbot with plankton, mushrooms and umeboshi sauce*

### TRIGLIA

con acqua di calamari e telline

*Red mullet with squid broth and clams*

### MORONE

con rosa di Gorizia agli agrumi, banana e salsa alla curcuma

*"Morone" with citrus scented red chicory, banana and turmeric 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

### MAIALINO

arrosto con patate al tartufo nero e salsa alle cime di rapa

*Roasted suckling pig with black truffle flavored potatoes and turnip tops sauce*

### AGNELLO

con verza, crema di cavolfiore e mandorla, yuzu ed animella croccante

*Lamb with savoy cabbage, cauliflower and almond cream, yuzu and crispy sweetbread*

### GERMANO REALE

con crema di cipollotto e chartreuse

*Mallard with spring onion cream and chartreuse*

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

petto con salsa suprema, polvere di capperi e verdure di stagione;

coscia con ostrica, succo di mela, zenzero e cocco

*Fig fed chicken in salt crust (for two people): Breast with supreme sauce, capers powder*

*and seasonal vegetables; thigh with oyster, apple juice, ginger and coconut*

## dolcezze sweetness

### ANANAS

con nocciola, tapioca al frutto della passione, gelato allo zenzero e pepe

*Pineapple with hazelnuts, passion fruit tapioca, ginger ice cream and pepper*

### NOCCIOLA

con salsa al mandarino, rosmarino e gelato di zucca all'aceto di Jerez

*Hazelnut with mandarin sauce, rosemary and pumpkin ice cream with Jerez vinegar*

### FORESTA NERA

con chantilly al Kirsch, granita di burrata e salsa al Sangue Morlacco

*Black forest with Kirsch Chantilly cream, burrata granite and "Sangue Morlacco" sauce*

### 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*

SOUFFLÈ (suppl. 5€)

alla camomilla con rapa gialla, litchi e sorbetto alla mela cotta

*camomile and black truffle soufflé, yellow turnip, lychees and stewed apple sorbet*

### FORMAGGI

selezione dal nostro carrello

*selection cheese from our trolley*