

la via del seto

seta's way

OSTRICHE

con patate, friggiteLLi e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, friggiteLLi peppers and Champagne sauce

ASTICE BLU

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

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

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

SPAGHETTI

con anemoni di mare, gamberi rossi,
limone nero e crema di ravanelli marinati

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

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 polvere di capperi e cipollotto arrosto

Fig fed chicken breast with capers powder and roasted spring onion

PARFAIT ALLA LIQUIRIZIA

con cristalli di foglie di tabacco Kentucky,
pera alle spezie e crema al caffè

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

menu degustazione 210 / abbinamento vini 130

tasting menu 210 / wine pairing 130

i nostri menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo
our tasting menus are served for the entire table

autunno alle porte

autumn is upon us

GAZPACHO VERDE

con barbabietola marinata al Campari e gelato al pepe rosa

*Green gazpacho with marinated beetroot with Campari
and pink pepper ice cream*

FRUTTI DI MARE

con patate al limone, ravigote e salsa ai peperoni e sedano

Shellfish with lemon scented potatoes, ravigote, bell peppers and celery sauce

RISONE

con salsa allo sgombro, ostriche ed acetosella

"Risone" pasta with mackerel sauce, oysters and sorrel

MORONE

con nduja, mela verde e salsa al curry

"Morone" with nduja, green apple and curry sauce

ROGNONE

di vitello con erbe e salsa al rafano

Veal kidney with herbs and horseradish sauce

PETTO DI PICCIONE

farcito con fegato grasso, mango e rabarbaro

Pigeon breast stuffed with foie gras, mango and rhubarb

MANDORLA

in camicia con sorbetto al limone e shiso, frutti rossi,

salsa di fragola ed elisir di rosa

Poached almond with lemon and shiso sorbet, strawberry and rose water sauce

menu degustazione 190 / abbinamento vini 150

tasting menu 190 / wine pairing 150

à la carte

è possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei menu
degustazione

it is possible to order à la carte choosing from the dishes of the tasting menus

menu due portate + dessert 125 / menu tre portate + dessert 160

two courses + dessert 125 / three courses + dessert 160

FORMAGGI DAL NOSTRO CARRELLO (opzionale)

Cheese selection from our trolley (optional)

degustazione di tre pezzi *tasting of three pieces* euro 15

degustazione di cinque pezzi *tasting of five pieces* euro 25

qui ed ora

here and now

SCAMPO

in tempura verde con cozze e pompelmo alla soia

Langoustine green tempura with mussels and soy marinated grapefruit

PORCINI

con jus di verdure, mozzarella di bufala e capperi

Cepes mushrooms with vegetables jus, buffalo mozzarella and capers

CONCHIGLIE

con melanzane, aglio nero e tandori

"Conchiglie" pasta with aubergine, black garlic and tandoori

CODA DI ROSPO

al vapore con capasanta, cicoria e salsa al saté

Steamed monkfish with scallop, chicory and satay sauce

CONTROFILETTO DI MANZO

affumicato con crema di acciughe, olive verdi ed indivia

Smoked beef sirloin with anchovies cream, green olives and endive

ROYALE ALL'AGLIO

con latte di mandorla, tabacco, caffè e liquirizia

Garlic royale with almond milk, tobacco, coffee and liquorice

CIOCCOLATO

con chantilly al pepe Jamaica, albicocca alla maggiorana
e gelato allo zenzero

*Chocolate with Jamaican pepper chantilly, majoran scented apricot
and ginger ice cream*

menu degustazione 180 / abbinamento vini 120

tasting menu 180 / wine pairing 120

Prices in €, VAT included.

*Based on seasonal availability the following products might have been frozen
at the source or bought fresh and frozen right in our kitchen: prawns, yellowtail,
snapper, sea urchins, sea anemone, foie gras.*

*Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure
in compliance with EC 853-2004 regulation. Kindly inform our colleagues
about any of your allergies or intolerances.*

