



“Teatro Magico”

La Natura intorno a Voi

I fiumi

Il lago

Il mare

Il pascolo

L'orto

La terra

Il bosco

Il mulino

La montagna

Menù Degustazione “Acqua / Water”

€ 90,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Gambero Blu*

Carota viola, arance, finocchio, aceto di lamponi ^{2,12}

Blue Shrimp. Purple carrot, oranges, fennel, raspberry vinegar.*

Pappardella

gamberi*, astice, bisque, zeste di lime. ^{1,2,3,7,9,12}

Pappardella pasta, shrimp, bisque, lobster and lime*

Tentacolo di Polpo*

Fave in due consistenze, peperone croccante. ^{7,14}

Octopus Tentacle. Broad beans in two textures, crispy pepper*

Parfait al Limoncello

Frolla, cioccolato fondente. ^{1,3,7,8,12}

Limoncello Parfait, Shortcrust pastry, dark chocolate

Abbinamento con 4 vini € 50

Paring with 4 Wines € 50

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Menù Degustazione “Terra / Land”

€ 90,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Tartare di Manzo

acciughe, cetriolini, capperi, senape, scalogno, prezzemolo, worcestershire, tuorlo d'uovo e lingua di gatto. 1,3,4,7,10,12

Beef Tartare

Anchovies, gherkins, capers, mustard, shallot, parsley, Worcestershire sauce, egg yolk, and cat's tongue biscuit

Tagliolino fresco

Tartufo nero estivo, burro di montagna, limone. 1,3,7

Fresh Tagliolino, black summer truffle, mountain butter, lemon

Petto d'anatra

Crescione, mela verde. 1,7,9,12

Duck Breast, watercress, green apple

Bavarese al basilico

Terra all'olio, cuolis di fragole, fragole fresche. 1,3,7

Basil Bavarian Cream, soil with olive oil, strawberry coulis, fresh strawberries

Abbinamento con 4 vini € 50

Pparing with 4 Wines € 50

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Antipasti / Starters

*Gambero Blu**

Carota viola, arance, finocchio, aceto di lamponi. 2,12
Blue Shrimp, Purple carrot, oranges, fennel, raspberry vinegar*

€ 25,00

Lingotto di Tonno^

Maionese all' alga spirulina, caviale, sale affumicato, grissino. 1,3,4
Tuna^ Ingot, Mayonnaise with spirulina algae, caviar, smoked salt, breadstick

€ 23,00

Tartare di manzo

Acciughe, cetriolini, capperi, senape, scalogno, prezzemolo, worcestershire,
tuorlo d'uovo e lingua di gatto. 1,3,4,7,10,12
Beef tartare, Anchovies, gherkins, capers, mustard, shallot, parsley,
Worcestershire sauce, egg yolk, and cat's tongue biscuit

€ 24,00

Melone marinato

Gelatina di melone, ricotta di capra, crumble di polenta. 1,7
Marinated Melon, Melon jelly, goat ricotta, polenta crumble

€ 20,00

Insalatina estiva

Verdure saltate e marinate, robiola,
terra al cioccolato fondente, estratto di barbabietola. 1,7,9,12
Sautéed and marinated vegetables, robiola cheese, dark chocolate soil,
beetroot extract

€ 18,00

I nostri primi - Our first courses

Riso "San Massimo"

Scorfano, alghe marine, mango. 4,9,12

San Massimo rice

Scorpionfish, seaweed, mango

€ 24,00

*Tortello di lago**

Ricotta, lime, anguilla al BBQ, coulis di datterino rosso. 1,3,4,7,10

Lake Tortello, Ricotta, lime, BBQ eel, red datterino tomato coulis*

€ 24,00

Pappardella

gamberi, astice, bisque, zeste di lime. 1,2,3,7,9,12*

Pappardella

Prawns, lobster, bisque, lime zest*

€ 26,00

I nostri primi - Our first courses

Tagliolino fresco

Tartufo nero estivo, burro di montagna, limone 1,3,7

Fresh Tagliolino

Black summer truffle, mountain butter, lemon

€ 28,00

Crema di zucchini e porri

Orzo, ribes rosso

Cream of Zucchini and Leeks

Barley, Red Currant

€ 18,00

I nostri secondi – Our main courses

Petto d'anatra

Crescione, mela verde. 1,7,9,12

Duck Breast

Watercress, green apple

€ 28,00

Filetto di manzo

Glassato al whisky, patata, maionese alla paprika. 3,7,9,12

Beef tenderloin

Glazed with whisky, served with potato and paprika mayonnaise

€ 32,00

Melanzana gratinata

Cacciocavallo, basilico, pomodoro. 1,7

Aubergine au gratin,

Caciocavallo cheese, basil, tomato

€ 20,00

I nostri secondi – Our main courses

Baccalà,

zafferano, curcuma, acqua di vongole, salicornia, zeste di agrumi. 1,4,12,14

Salted Cod, saffron, turmeric, clam water, samphire, citrus zest

€ 26,00

*Tentacolo di Polpo**

Fave in due consistenze, peperone croccante. 7,14

*Octopus Tentacle**

Broad beans in two textures, crispy pepper

€ 28,00

Desserts

Bavarese al basilico

Terra all'olio, cuolis di fragole, fragole fresche. 1,3,7

Basil Bavarian Cream

Soil with olive oil, strawberry coulis, fresh strawberries

€ 14,00

Parfait al Limoncello

Frolla, cioccolato fondente. 1,3,7,8,12

Limoncello Parfait

Shortcrust pastry, dark chocolate

€ 15,00

Crostatina esotica

Mango, cocco. 1,3,7

Exotic Tartlet, mango, coconut

€ 15,00

Pesca caramellata

Granella di amaretti e mantecato alla vaniglia. 1,3,7,8

Caramelized Peach

Chopped amaretti biscuit and Vanilla Ice Cream

€ 12,00

Caffè freddo montato

Savoiaro, lingua di gatto al cocco, cantuccio. 1,3,7,8

Iced Whipped Coffee, savoiaro, coconut cat tongue biscuit, cantuccio

€ 12,00

Gelati e sorbetti* di nostra selezione. 3,7,8 Carrello dei formaggi. 1,3,7,8,10,12

Ice creams and sorbets* from our selection / Cheese cart*

I nostri piatti

possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, contrassegnate nel menù con NUMERI DA 1 A 14

1: GLUTINE.

2: CROSTACEI E DERIVATI.

3: UOVA E DERIVATI.

4: PESCE E DERIVATI.

5: ARACHIDI E DERIVATI.

6: SOIA E DERIVATI.

7: LATTE E DERIVATI.

8: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI.

9: SEDANO E DERIVATI.

10: SENAPE E DERIVATI.

11: SEMI DI SESAMO E DERIVATI.

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LT ESPRESSI COME SO₂.

13: LUPINO E DERIVATI.

14: MOLLUSCHI E DERIVATI.

Our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with Reg. EU 1169/11, marked in the menu with NUMBERS FROM 1 TO 14

1: GLUTEN

2: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES.

3: EGGS AND DERIVATIVES

4: FISH AND DERIVATIVES

5: GROUNDNUTS AND DERIVATIVES

6: SOYA AND SOYA DERIVATIVES

7: MILK AND DERIVATIVES

8: NUTS AND DERIVATIVES

9: CELERY AND DERIVATIVES

10: MUSTARD AND DERIVATIVES

11: SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

12: SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/LT EXPRESSED AS SO₂

13: LUPINS AND DERIVATIVES

*** = Prodotto congelato**

^ = Prodotto abbattuto, il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del

Reg. CE 853/2004.

*** = frozen product**

^ = The product slaughtered means that the fish intended for consumption raw or partially raw has undergone a prior cleaning treatment which complies with the requirements of

Reg. CE 853/2004.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff eventual food allergies or intolerances.

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Any allergies or intolerances not reported in advance will be accepted according to the availability of raw materials in stock.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico.

We want to point out to our welcome guests that ingredients such as fresh dairy products, local meat and freshwater fish are an integral part of the authenticity of the experience of our gastronomic menu.