



“Teatro Magico”

La Natura intorno a Voi

I fiumi

Il lago

Il mare

Il pascolo

Il orto

La terra

Il bosco

Il mulino

La montagna

Menù Degustazione “Acqua / Water”

€ 80,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Spigola stratificata[^]

Verza, ricotta di pecora, sedano rapa, bacon. 4,7,9

Layered sea bass[^]

Savoy cabbage, sheep's milk ricotta, celeriac, bacon

Riso “Riserva San Massimo”

***Mantecato come una carbonara, guanciale croccante, gamberi rossi*
polvere di limone bruciato. 2,3,7***

*Rice “Riserva San Massimo”. Creamed like a carbonara, crispy bacon,
red prawns*, burn lemon powder.*

Triglia sfilacciata[^]

Rape colorate marinate, salsa olandese. 3,4,7,12

Frayed mullet[^]. Marinated colored turnips, hollandaise sauce.

Bavarese di castagne

Vaniglia Bourbon, coulis di cachi, tegole alle mandorle. 1,3,7,8

Chesnut bavarian cream

Bourbon vanilla, persimmon coulis, almond tiles.

Abbinamento con 4 vini € 50,00

Paring with 4 Wines € 50,00

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Menù Degustazione “Terra / Land”

€ 85,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Tartare di manzo

Fois gras d’anatra, gel di Cranberry, pan brioches tostato. 1,7,12

Beef tartare . Duck fois gras, cranberry gel, toasted brioches.

Gnocchi di barbabietola^

Fungo porcino, spuma di formaggi e barbaforte al sifone. 1,3,7

Beetroot dumplings^ . Porcin mushroom, cheese mousse and sifon horseradish

Tagliata di cervo*

Spinacino, pelle croccante di branzino, composta di fichi 1,4,7

Sliced deer . Spinach, crispy sea bass skin, fig compote.*

Composta di mele calde

Cannella, sfoglia* caramellata, mantecato crema all’uovo*,

rum, uva sultanina. 1,3,7,12

Warm apple compote

Cinnamon, caramelized puff pastry, icecream egg cream*, rum,sultanas.*

Abbinamento con 4 vini € 50,00

Pparing with 4 Wines € 50,00

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Antipasti / Starters

Spigola stratificata[^]

Verza, ricotta di pecora, sedano rapa, bacon. 4,7,9

Layered sea bass[^]. Savoy cabbage, sheep's milk ricotta, celeriac, bacon

€ 20,00

Tartare di manzo

Fois gras d'anatra, gel di Cranberry, pan brioches tostato. 1,7,12

Beef tartare . Duck fois gras, cranberry gel, toasted brioches.

€ 24,00

Uovo pochè

Crema di tartufo, salsa mornay, crostini di pane, cardi fritti. 1,3,7

Poached egg. Truffle cream, mornay sauce, croutons, fried cardoons

€ 18,00

Tortino di zucca

lingua di gatto all'aglio nero, nocciole, roquefort 1,3,7,8

Pumpkin pie. Cat's tongue with black garlic, hazelnut, roquefort

€ 18,00

I nostri primi - Our first courses

Riso “Riserva San Massimo”

Mantecato come una carbonara, guanciaie croccante, gamberi rossi
polvere di limone bruciato. 2,3,7*

Rice “Riserva San Massimo”

Creamed like a carbonara,crispy bacon, red prawns, burn lemon powder*

€ 24,00

Tortello di grano saraceno^

Verza, coste, cavolini di bruxelles, estratto di ossa di maiale. 1,3,9,12

Buckwheat tortello^. Savoy cabbage, cost, brussels sprouts, pork bone extract

€ 20,00

Gnocchi di barbabietola^

Fungo porcino, spuma di formaggi e barbaforte al sifone. 1,3,7

Beetroot dumplings^. Porcin mushroom,cheese mousse and sifon horseradish.

€ 22,00

Tajarin

Ragout di faraona, crema di zucca, crumble al rosmarino. 1,3,9,12

Tajarin. Guinea fowl ragout, pupkin cream, rosemary crumble

€ 22,00

Zuppa di cipolle

Crostone di pane e gruviera. 1,7,12

Onion soup. Toasted bread and gruyère cheese

€ 18,00

I nostri secondi – Our main courses

*Tagliata di cervo**

Spinacino, pelle croccante di branzino, composta di fichi. 1,4,7

*Sliced deer**

Spinach, crispy sea bass skin, fig compote.

€ 30,00

Filetto di manzo

*Cipolle borettane, aceto balsamico, carote baby, maionese curcuma e curry,
cristalli di sale affumicato. 3,7,10,12*

*Beef fillet. Borettane onions, balsamic vinegar, baby carrots,
turmeric and curry mayonnaise, smoked salt crystals.*

€ 32,00

Cardoncelli

Crema di patate, aceto balsamico, polvere di nocciole. 3,7,8,12

Cardoncelli

Potatoes cream, balsamic vinegar, hazelnut powder.

€ 20,00

I nostri secondi – Our main courses

Triglia sfilacciata[^]

Rape colorate marinate, salsa olandese. 3,4,7,12

Frayed mullet[^]. Marinated colored turnips, hollandaise sauce.

€ 25,00

Rana pescatrice in guazzetto*

Patate novelle schiacciate, burro di montagna, aglio rosso, aneto. 4,7,9,12

Anglerfish in stew*

Mashed new potatoes, mountain butter, red garlic, dill

€ 26,00

Desserts

Composta di mele calde

Cannella, sfoglia caramellata, gelato crema all'uovo*,
rum, uva sultanina. 1,3,7,12*

Warm apple compote

Cinnamon, caramelized puff pastry, icecream egg cream*, rum, sultanas*

€ 14,00

Soufflè al cioccolato fondente

Cardamomo, crema chantilly, frutti di bosco. 1,3,7

Dark chocolate soufflè

Cardamom, chantilly cream, berries

€ 15,00

Bavarese di castagne

Vaniglia Bourbon, coulis di cachi, tegole alle mandorle. 1,3,7,8

Chesnut bavarian cream

Bourbon vanilla, persimmon coulis, almond tiles.

€ 15,00

Caffè goloso

Caffè in tazza, panna liquida, cacao amaro, morso di crema fritta. 1,3,7

Delicious coffee. Coffee in a cup, liquid cream, bitter cocoa,

Bite of fried cream.

€ 10,00

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

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.