TASTING MENU

mare

Vento e onde dal mare di Jesolo

Crackers di sedano - succo di crostacei - gelée di cocco e miele - fiori di pisello [1, 4, 7, 13]

Rosa del vento del nord

Salmone selvatico in sashimi con il suo caviale - daikon e citrus vinaigrette [1, 4, 7, 13]

Il bianco, il fumo, il sale

Granchio - cavolfiore affumicato al sigaro toscano Antica Riserva Centenario - limone nero stufato dry aged - perle di yuzu e citronette all'erba cipollina [1, 4, 7, 13]

Memorie di terra, anime dei tre mari

Casoncelli ripieni di carbonara di mare - emulsione calda di frutti di mare con pepe nero - tartare di gambero rosso - olio di sedano e caviale di aringa [1, 4, 7, 13]

Il sottobosco e l'ecotropicale

Astice arrosto - chawanmushi ai funghi porcini - riduzione di dashi - ananas caramellato al pepe Voatsiperifery e il suo perlage [1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13]

3 sfumature perlacee

Halibut - capesanta - percebes - mele fermentate al sedano [1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13]

Il giardino d'inverno e la goccia di giada

Sorbetto al bergamotto - vacherin al kefir lime e aloe vera - pannacotta al mascarpone e vaniglia di Giada [1, 3, 7, 13]

Il nostro saluto

Madeleine al burro nocciola e miele

Macarons ai lamponi e ibisco

Cabossa di cacao Millenium Matiguas

[1, 3, 7, 11]

Tartufo bianco [4], a supplemento, sulle portate 2, 3, 4 e 5 e sul dessert

Caviale [4], a supplemento, su tutte le portate tranne il dessert

120€ a persona

TASTING MENU

terra

Vento e onde dal mare di Jesolo

Crackers di sedano rapa - succo di manzo - gelée di cocco e miele - fiori di pisello [1, 7, 8]

Di fronte al Palazzo Carignano

Tartare di Fassona Coalvi - meringa di cavolo nero - croccante di pane al pomodoro - perlage di nocciole [1, 7, 8, 11]

Il comfort nel food

Polenta fritta - spuma di parmigiano - tuorlo d'uovo Parini confit [1, 3, 5, 7, 8, 11]

Passeggiando nel bosco

Raviolo di castagne e porcini - stufato di cervo e la sua riduzione - muschio alle erbe - aria di taleggio [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Tra cielo e campagna

Petto di pollo biologico d'alpeggio farcito - funghi finferli - uovo di quaglia - cuore di zucca - cavolo nero - Re Fosco - porri e topinambur con riduzione alla barbabietola [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Un viaggio verso il nord Europa

Controfiletto di alce - rocher di foie gras - coscia di quaglia e barbabietola - spugnole e crema di demi-glace - carote fermentate e gelée di crauti [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Dalle tre cime

Crema di tiramisù - biscuit al caffè - cremoso alle nocciole e cacao Criollo - spugna e crumble ai tre cioccolati - gelée di mirtillo [1, 3, 5, 7, 8]

Il nostro saluto

Madeleine al burro nocciola e miele

Macarons ai lamponi e ibisco

Pâte de fruit all'Amarone della Valpolicella

[1, 3, 7, 11]

Tartufo bianco [4], a supplemento, su ogni portata compreso il dessert

120€ a persona

TASTING MENU

veggie

Vento e onde dal mare di Jesolo

Crackers di sedano rapa - succo di coriandolo - gelée di cocco e miele - fiori di pisello [1, 7, 10]

Rubino d'orto e mare di terra

Tartare di barbabietola - velo di piselli - aria di pomodoro e salsa in osmosi agrumata [8,10]

Giardino sospeso

Crema di zucca affumicata - cavolo rosso e olio [7]

Armonia d'autunno

Pera fondente - formaggio di capra e vinaigrette al miso marmorizzato [3, 7, 8, 10]

Sinfonia di terra e brina

Ortaggi al forno con sorbetto di tzatziki [1, 7, 10, 14]

Elegia del cavolfiore

Bistecca di cavolfiore sous vide - due purè di cavolfiore - nocciola piemontese - aglio nero e aceto balsamico - funghi porcini [1, 3, 5, 7, 10, 14]

Esuli pensieri

Gelato di castagne - cachi e gelée di birra rossa del Brenta - tuile di melograno [1, 3, 5, 7, 8, 10, 14]

Il nostro saluto

Madeleine al burro nocciola e miele
Macarons ai lamponi e ibisco
Cabossa di cacao Millenium Matiguas
[1, 3, 7, 11]

Tartufo bianco [4], a supplemento e opzionale, su tutte le sette portate

80€ a persona

Oro Blu

Tra l'oro e il blu c'è un'ora
che appartiene a chi si ferma.

Lista degli allergeni elencati nel menu