



## Menù “Blu”

### **“Gelato al parmigiano”**

con composta di cipolla e crostini alle nocciole e uvetta

### **Blu Burger di cervo al Kren e pomodorini confit**

Bao pane soffice di nostra produzione condito con burro.

Il blu è conferito naturalmente come nei fiori

La Tartare di filetto di cervo è battuta al coltello, è insaporita con cipolla di tropea, pomodoro, cetrioli, datterini e salsa al kren

### **La Caponata**

Antipasto, contorno o piatto unico? A vostra discrezione è pronta servita come nella tradizione

(melanzane, carote, zucchine, peperoni conditi

con pomodoro, sedano, cipolla, olive e capperi e origano)

### **Verrina al sesamo nero e lime**

Latte, panna, zucchero, sesamo nero, gelatina, crema di nocciole, bianco d'uovo, e lime

### **Cioccolatino da bere al peperoncino**

\*\*\*

### **Foie gras au torchon con cuore di datteri**

Con croccante ai semi senza farina di nostra produzione

100€/ per due persone

**Bottiglia Pinot nero Borgogna inclusa  
(con Foie Gras 120€)**



## Menù “Nero”

### **“Gelato al parmigiano”**

con composta di cipolla e crostini alle nocciole e uvetta

### **Burger Nero Tartare di Salmone selvaggio e remoulade**

Pane soffice di nostra produzione con colorazione naturale .

Tartare di salmone selvaggio (non allevato), con verzotto e aneto insaporita con salsa con capperi, cetrioli, uova olio evo e dragoncello

### **L'insalata che russa a Km zero**

Ortaggi di stagione Topinambur, Sedano rapa, Carote, Zucca , Patate,  
Pastinaca

Conditi con salsa Monferrina in cui sono presenti cipolla, tonno, alici, aceto, uova e spezie

### **Coppa di Marta arancia e cioccolato**

Ricotta, zucchero, uova, biscotto al burro, arancia e cioccolato fondente a scaglie

### **Ciocolatino da bere al peperoncino**

\*\*\*

### **Foie gras au torchon con cuore di datteri**

Con croccante ai semi senza farina di nostra produzione,

**100€ /per due persone**

**Bottiglia di Champagne inclusa  
(con foie gras 120€)**



## Menù “Verde”

### **“Gelato al parmigiano”**

con composta di cipolla e crostini alle nocciole e uvetta

### **Insalata di puntarelle, uova e Alici del Cantabrico con salsa alla senape**

Olio Evo, Senape, prezzemolo

### **Burger Verde**

Pane soffice di nostra produzione farina di frumento, latte e spinaci.

Tartare di verdure piccanti alla soja con mousse di panna acida  
Carote, Rape rosse, sedano rapa, cipolla, cetrioli, capperi, erbe)

### **Gnocchi di patate e cannellini**

un originale piatto freddo con conserva di pomodoro, capperi e  
Taggiasche.

### **La torta di mandorle e Spinaci**

Una crostata antica rivisitata morbida con farina 00, burro, zucchero,  
uova, lievito per dolci, spinaci, mandorle, panna e un lieve sentore di  
sassolino

**95€/ per due persone**

**Bottiglia di Champagne oppure di Pinot nero Borgogna inclusa**



## Menù “Junior”

### **Pop corn salati**

#### **Sandwich al pollo con pomodorini secchi e morbidezza**

Pane soffice di nostra produzione a base di farina di frumento, latte e semi di sesamo

Pollo cotto e marinato al basilico, con formaggio morbidezza e pomodorini secchi

### **Insalata di patate e maionese e Speck cotto**

#### **Torta cioccolatino**

Cioccolato fondente, uova, zucchero e burro

**25€/ junior**

**Succo di frutta senza zuccheri aggiunti incluso**