



Menù Degustazione “Intrecci Extra Large”

Menù di sette portate scelte dalla cucina.
Il menù si intende per l'intero tavolo e
obbligatorio dalle 6 persone in poi.
€ 65.00

Menù Degustazione “Intrecci”

Menù di quattro portate scelte dalla cucina.
Il menù si intende per l'intero tavolo e
obbligatorio dalle 6 persone in poi.
€ 42.00

Aperitivo

Vermouth del professore	€ 6.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Metodo Classico	€ 7.00
Champagne	€ 11.00

Coperto 3,00 € Acqua 3,00 €

Menù

Antipasti

Totanetti ripieni di bieta e mozzarella di bufala, crema di panissa e cipolla in agrodolce
Squid stuffed with buffalo mozzarella and chard, paniss cream and sweet and sour onion
€ 18.00

Crudo del giorno leggermente marinato, peperoncino, olio al prezzemolo e quinoa
Marinated raw fish, chilli pepper, parsley oil and quinoa
€ 19.00

Cipollotto arrostito, salsa teryaki, nocciola e mela verde affumicata
Roasted spring onion, teryaki sauce, hazelnut and smoked green apple
€ 15.00

Petto d'anatra, fondo bruno, radicchio all'aceto di lamponi, biette e ravanelli
Duck breast, brown stock, radish in raspberry vinegar and chard
€ 18.00

Primi

Gnocchi di rapa rossa, baccalà marinato e il suo fondo, olio di cipolla bruciata
Beetroot dumplings home made, cod fish, burnt onion oil
€ 16.00

Spaghetto ai frutti di mare?
Sea food spaghetti?
€ 21.00

Bottoni ripieni di ricotta di mandorla fatta in casa e erbe, piselli e maggiorana
Ravioli stuffed with homemade almond ricotta and herbs, peas and marjoram
€ 18.00

Riso carnaroli mantecato al parmigiano, ragù di agnello, carota affumicata e capperi
Parmesan rice, lamb ragout, smoked carrot and capers
€ 20.00 (minimo per due persone)

Secondi

Fritto misto in pentola e verdure in tempura
Mixed fried fish and vegetable
€ 26.00

Pescato del giorno salsa mugnaia e verdure di stagione
Catch of the day, mugnaia sauce and seasonal vegetables
€ 22.00

Guancia di manzo, finocchio, chutney di arancia e zenzero e purea di mandorle tostate
Braised beef cheek, fennel, orange and ginger chutney , toasted almond purée
€ 19.00

Pernice in due versioni
Partridge in two versions
19.00

Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare in base al mercato. In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con * possono essere sostituiti da prodotti abbattuti o congelati. Alcuni piatti possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. In caso di problematiche alimentari, informate il nostro staff e vi sarà indicata la preparazione priva degli specifici allergeni. Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione. Inoltre è disponibile un libro degli ingredienti.