



*Parto sempre da una sensazione, la sperimento,
la valorizzo con l'obiettivo di creare qualcosa che
piaccia a me e a chi è seduto a tavola*

- ROBERTO STEFANI -

I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla tabella allergeni nell'ultima pagina del menu.

Grazie.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about intolerances, allergies and any other health problems caused by food, as per the allergens listed at the end of the menu.

Thank you.

Sotto la Terra e sotto l'Acqua

Sei portate
€ 105 (a persona)

Abbinamento vini italiani ed esteri
5 calici
€ 65 (a persona)

Il percorso degustazione è previsto per tutto il tavolo

Under the Heart and under Water

Six courses
€ 105 (per person)

Matching Italian and foreign wines
5 glasses
€ 65 (per person)

The tasting itinerary is planned for the whole table

Q.B.

Granchio reale, patata viola e Champagne

Riso Acquerello, sarde,
salvia e limone candito

Pesce spada, fave e chorizo

Agrumi del Garda

€ 90 (*a persona*)

Il percorso degustazione è previsto per tutto il tavolo

Q.B.

King crab, purple potato and Champagne

Acquerello rice, sardines,
sage and candied lemon

Swordfish, broad beans and chorizo

Agrumi del Garda

€ 90 (*per person*)

The tasting itinerary is planned for the whole table

Antipasti

Crudità di mare <i>Assorted raw seafood</i>	€ 73
Granchio reale, patata viola e Champagne <i>King crab, purple potato and Champagne</i>	€ 35
Lumachine di mare alla bourguignonne <i>Sea snails in Bourguignonne style</i>	€ 32
Merluzzo nero, zabaione al miso e perilla <i>Black cod, sabayon with miso and perilla</i>	€ 35
Sgombro affumicato, piselli e acetosella <i>Smoked mackerel, green peas and wood sorrel</i>	€ 32
Tartelletta, asparagi, pistacchio, zafferano e tartufo <i>Tartlet, asparagus, pistachio, saffron and truffle</i>	€ 32

Primi

Pappardella ripiena, rana pescatrice, cardoncelli ed intingolo alla diavola <i>Filled lasagna, monk fish, mushrooms and spicy sauce</i>	€ 32
Linguine di grano kamut, astice, recioto e Parmigiano 90 mesi <i>Durum wheat linguini, lobster, sweet wine and Parmesan 90 months aged</i>	€ 38
Pastina, sedano rapa, alloro e prezzemolo <i>Small pasta, celeriac, bay leaf and parsley</i>	€ 28
Risotto marino, mandorla e aioli di gamberi (per 2 persone) <i>Risotto with seafood, almond and prawn aioli (per 2 persons)</i>	€ 32
Fusillone di Gragnano, piccione topinambur arrostito e ristretto dolceforte <i>Pasta from Gragnano, pigeon, roasted Jerusalem artichoke and dolceforte sauce</i>	€ 32

Secondi

Rombo in crosta di sale, provola e cerfoglio (per 2 persone) <i>Turbot in salt crust, cheese and chervil (per 2 persons)</i>	€ 43
Baccalà e conchigliacei <i>Salted cod and mixed shellfish</i>	€ 43
Branzino alla Wellington (per 2 persone) <i>Seabass Wellington (per 2 persons)</i>	€ 43
Pesce spada, fave e chorizo <i>Swordfish, broad beans and chorizo</i>	€ 43
Scorzonera "Bagoss e pepe", zucca e mandarino <i>Salsify "Bagoss and pepper", pumpkin and tangerine</i>	€ 38

Il fumo è un piacere per molti,
ma non per tutti.

*Smoke is a pleasure for some,
but not for all.*

Allergeni Alimentari - Food allergens

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.
3. Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and foods containing eggs.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and foods containing fish.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and foods containing peanuts.
6. Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and foods containing soybeans.
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
Milk and foods containing milk.
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery (including celeriac) and foods containing celery.
10. Senape e prodotti a base dl senape.
Mustard and foods containing mustard.
11. Semi dl sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and foods containing sesame seeds.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂).
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupin and foods containing lupin.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and foods containing molluscs.