



*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

Merluzzo nero, zabaione al miso e perilla

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

Black cod, sabayon with miso and perilla

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
Nasello al pepe Timut e salsa civet <i>Hake with Timut pepper and civet sauce</i>	€ 32
Sgombro affumicato, Vermuth e prezzemolo <i>Smoked mackerel, Vermuth and parsley</i>	€ 32
Estratto di pomodoro, triglia, scorfano e gallinella <i>Tomato essence, red mullet, scorpion fish and gurnard</i>	€ 35

Primi

- Agnoli, mortadella di mare
e concentrato di paranza € 32
*Ravioli filled with seafood and lard,
served with concentrated fish bouillon*
- Mezzi paccheri di patata,
scampi, yogurt e crescione € 34
*Potato pasta, scampi,
yoghurt and watercress*
- Tagliatelle di seppia,
finocchio e liquirizia € 34
Cuttlefish tagliatelle, fennel and liquorice
- Risotto marino,
mandorla e aioli di gamberi (per 2 persone) € 34
*Risotto with seafood,
almond and prawn aioli (per 2 persons)*
- Fusillone di Gragnano, piccione
Chartreuse e cioccolato € 32
*Pasta from Gragnano, pigeon,
Chartreuse and chocolate*
-

Secondi

- Rombo al sale, Lugana riserva € 43
e zucchine alla scapece (per 2 persone)
*Turbot with salt,
Lugana Riserva wine and courgettes scapece style (per 2 persons)*
- Merluzzo nero, zabaione al miso e perilla € 43
Black cod, sabayon with miso and perilla
- Ricciola "marinata", ostrica e albicocca € 43
Marinated amberjack, oyster and apricot
- Sogliola al Vadouvan, pastina, aneto e zafferano € 43
Sole with Vadouvan spice, small pasta, dill and saffron
- Uovo di gallina in camicia, € 38
Silter ed agretti
Poached egg, Silter cheese and glasswort
-

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 deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pista-chios, 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 di senape.
Mustard and foods containing mustard.
11. Semi di 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.