



*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

Estate 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

Estate del Garda

€ 90 (*per person*)

The tasting itinerary is planned for the whole table

Antipasti

Crudità di mare <i>Assorted raw seafood</i>	€ 45
Granchio reale, patata viola e Champagne <i>King crab, purple potato and Champagne</i>	€ 35
Buccini di mare alla bourguignonne <i>Sea snails in Bourguignonne style</i>	€ 28
Capesante alla diavola, tartufo e sedano rapa <i>Scallops with devilled sauce, truffle and celeriac</i>	€ 30
Nasello all'amatriciana <i>Amatriciana style hake</i>	€ 30
Controfiletto di manzo Wagyu, mandorla e Armagnac <i>Wagyu sirloin steak, almond and Armagnac</i>	€ 47

Primi

- Taglioni al "fumo" € 32
burro, garum di alici e caviale di Asetra
*Home-made thin tagliatelle with "smoke",
butter, anchovies sauce and Asetra caviar*
- Ravioli, astice, curry e barbabietola € 34
Ravioli, lobster, curry and beetroot
- Linguine di grano kamut, acqua di pomodoro,
cozze e crema di baccalà al nero € 30
*Kamut wheat linguini, tomato water, mussels,
cod cream with cuttlefish ink*
- Risotto Acquerello, € 30
senape, zucca e aioli di gamberi (per 2 persone)
*Acquerello rice,
mustard, pumpkin and prawn aioli (per 2 persons)*
- Fusillone di Gragnano, piccione € 28
cavolfiore, dattero e pistacchio
*Pasta from Gragnano, pigeon,
cabbage, date and pistachio*
-

Secondi

- Rombo al sale, erbe fini
e Lugana Riserva (per 2 persone) € 43
*Turbot with salt,
savoury herbs and Lugana Riserva wine (per 2 persons)*
- Merluzzo nero, zabaione al miso e perilla € 43
Black cod, sabayon with miso and perilla
- Branzino in crosta di pane, melanzana
composta di pomodoro e jus di ratatouille € 43
*Seabass in bread crust, aubergine,
tomato compote and ratatouille sauce*
- Faraona ripiena, patate arrosto,
China e levistico € 38
*Stuffed Guinea fowl, roasted potatoes,
China bark liqueur and lovage*
- Lattughino alla griglia, carota BBQ,
ceci e jus di cipolla al pepe Sansho € 32
*Grilled lettuce, carrot in BBQ,
chickpeas, onion sauce with Sansho pepper*
-

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, 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.