



*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

Tagliolini al "fumo" burro, garum di alici e caviale di Asetra <i>Home-made thin tagliatelle with "smoke", butter, anchovies sauce and Asetra caviar</i>	€ 32
Ravioli, astice, curry e barbabietola <i>Ravioli, lobster, curry and beetroot</i>	€ 34
Linguine di grano kamut, broccoli, essenza d'ostrica e fiocchi di tonno <i>Kamut wheat linguini, broccoli, oyster essence and tuna flakes</i>	€ 30
Risotto Acquerello, senape, zucca e aioli di gamberi (per 2 persone) <i>Acquerello rice, mustard, pumpkin and prawn aioli (per 2 persons)</i>	€ 30
Fusillone di Gragnano, piccione cavolfiore, dattero e pistacchio <i>Pasta from Gragnano, pigeon, cabbage, date and pistachio</i>	€ 28

---

---

## Secondi

- Rombo alla plancia, indivia,  
sciroppo d'acero ed erba cipollina  
*Grilled turbot, endive, maple syrup and chives* € 43
- Merluzzo nero, zabaione al miso e perilla  
*Black cod, sabayon with miso and perilla* € 43
- Ricciola in crosta di olive, Vichyssoise,  
erbe di campo e salsa all'aglio nero  
*Amberjack in olive crust, Vichyssoise,  
field herbs and black garlic sauce* € 43
- Filetto di manzo, idromele,  
cicoria e salsa Foyot  
*Beef fillet, hydromel, chicory and Foyot sauce* € 38
- Lattughino alla griglia, carota BBQ,  
ceci e jus di cipolla al pepe Sansho  
*Grilled lettuce, carrot in BBQ,  
chickpeas, onion sauce with Sansho pepper* € 32
-

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 SO<sub>2</sub>).  
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO<sub>2</sub> 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.