



**Menu vegetariano
Primavera 2024**





“In questo luogo magico, sospeso tra lago e cielo, vi attende un viaggio culinario in cui cuore e mente si fondono all’unisono: emozioni, tradizioni e ricordi vengono celebrati con un tocco di innovazione, tanta ricerca e infinita passione.”

Vincenzo Manicone – Executive Chef

Menu Degustazione

CUORE

4 portate | € 95 (a persona)

Carciofo alla brace

*Spaghettone, aglio, olio,
peperoncino e tarallo*

Melanzana

Intermezzo

*Mela, levistico e biscotto
speziato*

Menu Degustazione

MENTE

7 portate | € 115 (a persona)

Lasciati sorprendere...

Abbinamento vini italiani ed esteri

5 Calici | € 65 (per persona)

Coperto € 10





Menu vegetariano

Antipasti

Barbabietole e agrumi	€ 30
Puntarelle e olandese al miso	€ 32
Carciofo alla brace	€ 30

Primi piatti

Tagliatella di fave e cicoriette	€ 32
Riso "Buono", pomodoro giallo e cipolla alla griglia	€ 32
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e tarallo	€ 30

Secondi piatti

Rape e cime	€ 34
Insalata riccia, scalogni e topinambur	€ 34
Melanzana	€ 32

Dolci

Opera mandorla e caffè	€ 18
100% mango	€ 18
Pistacchio, pompelmo e wasabi	€ 18
Cioccolato, cacao e limone nero	€ 20
Latticello, liquirizia e limone nero	€ 18





Allergeni

BARBABIETOLE - no allergeni
PUNTARELLE - uova, latticini
CARCIOFO – latticini, cereali
TAGLIATELLE – latticini, uova,
cereali
RISO – latticini,
SPAGHETTONE – cereali, uova,
latticini
RAPE – latticini
RICCIA – latticini, uova, cereali,
frutta a guscio
MELANZANA – latticini, cereali
OPERA - frutta a guscio
MANGO - cereali, uova, latticini
PISTACCHIO - frutta a guscio,
latticini, uova, cereali
CIOCCOLATO - latticini, uova,
cereali
LATTICELLO - latticini, cereali,
uova

