



**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...

Coperto € 10





Menu vegetariano

Antipasti

- Barbabietole e agrumi | € 28
- Puntarelle e olandese al miso | € 26
- Carciofo alla brace | € 28

Primi piatti

- Tagliatella di fave e cicoriette | € 32
- Riso "Buono", pomodoro giallo e cipolla alla griglia | € 35
- Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo | € 26

Secondi piatti

- Rape e cime | € 34
- Insalata riccia, scalogni e topinambur | € 32
- 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

