



Menu vegetariano
Estate 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 | € 98 (a persona)

Verdure alla cenere

*Spaghettone, aglio, olio,
peperoncino e tarallo*

*Melanzana e frutto della
passione*

Intermezzo

*Pesca bianca, lichi,
lavanda e malva*

Menu Degustazione

MENTE

6 portate | € 118 (a persona)

Lasciati sorprendere...

Abbinamento vini italiani ed esteri

5 Calici | € 68 (per persona)

Coperto € 10





Menu vegetariano

Antipasti

Barbabietole e agrumi	€ 30
Verdure alla cenere	€ 32
Scarola, noci di Macadamia e Robiola	€ 30

Primi piatti

Raviolo alla brace, mandorla e assoluto di peperoni	€ 34
Riso "Buono", pomodoro giallo e cipolla tostata	€ 32
Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo	€ 32

Secondi piatti

Melanzana e frutto della passione	€ 32
Patate, zucchine e scalogni	€ 32
Friggitelli, limone salato e asparagi di mare	€ 32

Dolci

Opera mandorla e caffè	€ 18
100% mango	€ 20
Pistacchio, pompelmo e wasabi	€ 18
Cioccolato e fava di cacao	€ 20
Sambuco, rabarbaro e ortiche	€ 18





Allergeni

BARBABIETOLE - no allergeni
VERDURE ALLA CENERE - no allergeni
SCAROLA - latticini, frutta a guscio
RAVIOLO - latticini, uova, cereali, frutta a guscio
RISO - latticini,
SPAGHETTONE - latticini, uova, cereali
MELANZANA - latticini, cereali, uova
PATATA - latticini, cereali, uova
FRIGGITELLI - no allergeni
OPERA - frutta a guscio
MANGO - uova, latticini
PISTACCHIO - frutta a guscio, latticini, uova, cereali
CIOCCOLATO - latticini, frutta a guscio, uova
SAMBUCO - latticini, uova

