



**Menu vegetariano  
Autunno 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)

*Zucca, zucca e zucca*

*Spaghettone, aglio, olio,  
peperoncino e tarallo*

*Puntarelle, funghi e patate*

*Intermezzo*

*Cacio e vino*

## 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

Verdure alla cenere	€ 32
Zucca, zucca e zucca	€ 34
Tempeh di fagioli e cipolla alla vaniglia	€ 34

### Primi piatti

Vesuvine e cime di rapa	€ 32
Riso "Buono", pomodoro giallo e cipolla tostata	€ 34
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e tarallo	€ 34

### Secondi piatti

Puntarelle, funghi e patate	€ 34
Patate, cavolo viola e rafano	€ 34
Millefoglie di verdure grigliate e robiola	€ 40

### Dolci

Opera mandorla e caffè	€ 20
100% mango	€ 20
Zucca e funghi	€ 20
Cioccolato e fava di cacao	€ 20
Sedano rapa, mela e finocchietto	€ 20





## Allergeni

VERDURE ALLA CENERE - no allergeni  
ZUCCA - latticini  
TEMPEH - latticini  
VESUVINE - cereali  
RISO - latticini  
SPAGHETTONE - latticini, uova, cereali  
PUNTARELLE - latticini  
PATATE - latticini  
MILLEFOGLIE - latticini, sedano  
OPERA - frutta a guscio  
MANGO - cereali, uova, latticini  
ZUCCA E FUNGHI - frutta a guscio, cereali, uova e latticini  
CIOCCOLATO - latticini, frutta a guscio  
SEDANO RAPA - latticini, uova, frutta a guscio, cereali, sedano

