



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 | € 110 (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 | € 130 (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

