

K3 MICHELIN 2025 "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

Degustazione

CUORE 4 portate | € 110 (a persona) Morone, conchiglie e verdure alla cenere

Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo

Porchetta di rana pescatrice, patate e pepi

Intermezzo

Cacio e vino

MENTE 6 portate | € 130 (a persona) Lasciati sorprendere...

Abbinamento vini italiani ed esteri 5 portate | € 75 (a persona)

Menu alla carta

ANTIPASTI	Club sandwich di granchio reale*	€ 47
	Morone, conchiglie e verdure alla cenere	€ 36
	Capesante, cerfoglio e robiola	€36
	Zucca, zucca e zucca	€ 34
	Testina di vitello, fagioli e cipolla alla vaniglia	€ 35
	I primi 300 mt del mare* INTERPRETAZIONE DI CRUDI DI MARE	€ 78
PRIMI	Raviolo, scorfano, funghi e muschio di mare	€ 35
	Vesuvine, cime di rapa e anguilla affumicata	€ 37
	Riso, pomodoro giallo, scampi e cipolla tostata*	€ 37
	Cappellaccio di capra e il suo latte, crescione e bacche di aronia	€ 35
	Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo	€ 34
SECONDI	Sogliola, burro bianco e chorizo	€ 45
	Porchetta di rana pescatrice, patate e pepi	€ 45
	Triglia in cassetta, cavolo viola e rafano	€ 45
	Animella di vitello alla Wellington*	€ 55
	Controfiletto di Wuagyu, datteri e tartufo	€58

Coperto: € 10

*: con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.