



**Menu  
Vegetariano**

“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

## MENTE

6 portate | € 130 (a persona)

Lasciati sorprendere...

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





# Menu alla carta

## ANTIPASTI

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

## PRIMI

Vesuvine e cime di rapa	€ 32
Riso, pomodoro giallo, e cipolla tostata	€ 37
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e tarallo	€ 34

## SECONDI

Puntarelle, funghi e patate	€ 45
Patate, cavolo viola e rafano	€ 45
Millefoglie di verdure grigliate e robiola	€ 45

## DOLCI

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

\*: 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.

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