



MENU

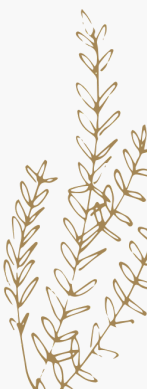
Antipasti - Appetizers

Il Crudo - Raw

- Ceviche di pesce spada - Swordfish Ceviche (4)**
con cetrioli in osmosi, aria di lamponi e cardamomo - with cucumbers, raspberry air and cardamom
[Vino cons./Rec. Wine: Franciacorta Rosè "Vigna Dorata" - solo bottiglia/only bottle] 18,00
- Tartare di salmone - Salmon tartare (4, 8, 11)**
con avocado, perle di soia e pistacchi - with avocado, soy pearls and pistachio
[Vino cons./Rec. Wine: Gewürztraminer "Erste Neue" - solo bottiglia/only bottle] 20,00
- Scampi crudi - Raw langoustines (6 pz)(2)**
accompagnati da fruit passion - accompanied by fruit passion
[Vino cons./Rec. Wine: Franciacorta Brut "Vigna Dorata"] 28,00
- Misto di crudi - Mixed raw (2, 4, 14)**
4 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara, 2 ostriche, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone - 4 langoustines, 2 Mazara red prawns, 2 oysters, tuna carpaccio, salmon and redfish carpaccio
[Vino cons./Rec. Wine: Franciacorta Brut "Vigna Dorata"] 38,00
- Ostriche Marconil - Marconil oysters (14)**
allevate al largo - farmed offshore
[Vino cons./Rec. Wine: Muscadet Sevre et Maine sur Lie - solo bottiglia/only bottle] **al pezzo - per piece**
5,00

Il Cotto - Cooked

- Sarde in saor - In Saor sardines (4)**
[Vino cons./Rec. Wine: Radici Fiano di Avellino - solo bottiglia/only bottle] 14,00
- Frittelle di granchio - Crab fritters (3, 7)**
con bernese all'arancia - with orange bernese
[Vino cons./Rec. Wine: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia/only bottle] 14,00
- Baccalà mantecato...in coppa gelato - Creamed cod... in a cup (1, 3, 4, 7)**
con crostini alla curcuma, olive taggiasche e zaeti salati - with cuccuma croutons, taggiasca olives and salted zaeti
[Vino cons./Rec. Wine: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut] 16,00
- Sushi Burger (2, 11)**
con cappuccio viola, avocado, gamberoni e rosti di patate crispy - with violet cabbage, avocado, king prawn and crispy potato rostis
[Vino cons./Rec. Wine: Franciacorta Rose "Vigna Dorata" - solo bottiglia/only bottle] 16,00
- Tonno tataki - Tataki Tuna (1, 4, 6, 11)**
con mayonese alla soia ed edamame - with soy mayonnaise and edamame
[Vino cons./Rec. Wine: Radici Fiano di Avellino - solo bottiglia/only bottle] 20,00



MENU

I Primi - First courses

"Zopa del Bacan" (4, 7, 9, 14)

zuppa bianca di vongole con aglio nero soffiato - white clam soup with puffed black garlic
[Vino cons./Rec. Wine: Vermentino Costamolino "Argiolas" - solo bottiglia/only bottle]

15,00

Linguine al nero di seppia - Squid ink linguine pasta (1, 2, 9, 14)

con uova di salmone - with salmon roe
[Vino cons./Rec. Wine: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia/only bottle]

15,00

**Vermicelli alla Busara di scampi - Vermicelli pasta with langoustine
Busara sauce (1, 2, 9)**

[Vino cons./Rec. Wine: Vermentino Costamolino "Argiolas" - solo bottiglia/only bottle]

16,00

Eliche ripiene con branzino - Bass stuffed eliche pasta

(1, 3, 4, 6, 9)

su crema di piselli e lavanda - on pea and lavender cream
[Vino cons./Rec. Wine: Gewürztraminer "Erste Neue" - solo bottiglia/only bottle]

18,00

Risotto di ostriche agli agrumi - Oyster citrus risotto (6, 7, 9, 14)

con burro di Normandia e champagne - with Normandy butter and champagne
[Vino cons./Rec. Wine: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - solo bottiglia/only bottle]

18,00

I Secondi - Second courses

Salmone sale-fumo - Salt-Smoke salmon (4, 6, 7)

filetto di salmone affumicato espresso con insalata di patate - expressed smoked salmon
fillet with potato salad
[Vino cons./Rec. Wine: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - solo bottiglia/only bottle]

16,00

Frittura mista di pesce - Mixed fried fish (2, 4, 14)

con polenta variegata - with variegated polenta
[Vino cons./Rec. Wine: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia/only bottle]

18,00

Piovra Laccata - Laquered Octopus (7, 14)

su crema di patate dolci e gelato salato al pomodoro - on sweet potato cream and salted
tomato ice-cream
[Vino cons./Rec. Wine: Sauvignon IGT "Jermann" - solo bottiglia/only bottle]

20,00

**Filetto di baccalà latte e miele - Milk and honey salted cod fillet
(4, 7)**

con salsa al latte, miele e aneto; pepe rosa e polenta variegata - with milk, honey and dill
sauce; pink pepper and variegated polenta
[Vino cons./Rec. Wine: Pinot Bianco "H. Lun"]

23,00



MENU

Per chi non mangia pesce... - If you don't eat fish...

- Fiori di zucca in tempura accompagnati da salsa Aioli - Tempura zucchini flowers with Aioli sauce (6)** 10,00
[Vino cons./Rec. Wine: Prosecco "Col Vetoraz"]
- Caprese in vetro 2.0 - In glass caprese 2.0 (3, 7)**  10,00
gazpacho di fragole, spuma di burrata e zaeti salati - strawberry gazpacho, burrata cheese foam and salted zaeti
[Vino cons./Rec. Wine: Soave DOC "Corte Giacobbe"]
- Insalata in murrina a strati - Glassed stratified salad**  12,00
spinacino, cappuccio, rapanello, carote, avocado, pomodorini, germogli e patate dolci - spinach, cowl, radish, carrots, avocado, tomatoes, sprouts and sweet potatoes
[Vino cons./Rec. Wine: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" - solo bottiglia/only bottle]
- Selezione di formaggi - Selection of cheeses (7, 8, 10)**  18,00
"La Bomba" (erborinato a crosta fiorita con miele), taleggio di bufala, asiago vecchio, san carlone al caffè - "La Bomba" (blue cheese on flowered crumb with honey), buffalo taleggio, old asiago, coffee sancarlone
[Vino cons./Rec. Wine: Valpolicella Doc "Dal Cero"]
- Tagliere di salumi selezionati - Platter of selected cured meat (5)** 20,00
cecina de Leon, prosciutto crudo della Foresta Nera, mortadella di Modena con pistacchio e Finocchiona - cecina de leon, Black Forest raw ham, Modena mortadella with pistachio and Finocchiona
[Vino cons./Rec. Wine: Manzoni Bianco Sottovenda "Ca' Lustra"]
- Tartare di Black Angus - Black Angus tartare (7, 10)** 22,00
con mostarda di pere, parmigiano reggiano e perle di aceto balsamico - with pear mustard, parmesan cheese and balsamic vinegear pearls
[Vino cons./Rec. Wine: Soave DOC "Corte Giacobbe"]





MENU

Zuppa fredda di barbabietole - Cold beets soup (7, 9) 
[Vino cons./Rec. Wine: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - solo bottiglia/only bottle] 13,00

Bigoli con ragù d'anatra - Duck ragout bigoli pasta (1, 9)
[Vino cons./Rec. Wine: Moro Polo Doc "Ca' Lustra"] 18,00

Mezzi rigatoni alla carbonara - Carbonara mezzi rigatoni pasta (1, 3, 7)
[Vino cons./Rec. Wine: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" - solo bottiglia/only bottle] 14,00



Straeca di Fassona Bianca Piemontese CBT - White Fassone Piemontese beef diaphragm LTC
affumicata espressa, con verdure grigliate - Expressed and smoked, with grilled vegetables
[Vino cons./Rec. Wine: Chianti Classico "Castello Vicchiomaggio" - solo bottiglia/only bottle] 16,00

Lechazo alle erbe aromatiche CBT - Herbs Lechazo CBT
scamone di agnello con erbe aromatiche e verdure grigliate - lamb rump with aromatic herbs and grilled vegetables
[Vino cons./Rec. Wine: Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Marchesi Antinori" - solo bottiglia/only bottle] 19,00



Dessert della Villa - Villa dessert 8,00
Coperto - Cover Charge 3,00





MENU

Elenco degli allergeni alimentari - Food allergens list

-  Glutine - Gluten (1)
-  Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives (2)
-  Uova - Eggs (3)
-  Pesce e derivati - Fish and derivatives (4)
-  Arachidi e derivati - Peanuts and derivatives (5)
-  Soia e derivati - Soy and derivatives (6)
-  Latte e derivati - Milk and derivatives (7)
-  Frutta a guscio e derivati - Nuts and derivatives (8)
-  Sedano e derivati - Celery and derivatives (9)
-  Senape e derivati - Mustard and derivatives (10)
-  Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives (11)
-  Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulphites (12)
-  Lupino e derivati - Lupin beans and derivatives (13)
-  Molluschi e derivati - Mollusks and derivatives (14)

