



Il pranzo della Domenica

Grissini stirati, olio extra vergine Polifemo
Breadsticks, Polifemo extra virgin olive oil (V)

Olive verdi marinate agli agrumi e finocchietto
Green olives marinated with citrus and fennel (V)

Pane lievitazione naturale, burro di Malga
Sourdough bread, Malga butter (V)



Carpaccio di barbabietola, miso, dressing lime, ravanelli
Beetroot carpaccio, miso, lime dressing, radishes (V)

Culatello di Zibello, grissini ai semi
Culatello of Zibello, seeded grissini (P)

Uova strapazzate, fungo porcino, tartufo bianco
Scrambled eggs, porcini mushroom, white truffle (V)

Storione marinato, aneto, panna acida
Marinated sturgeon, dill, sour cream



Riso "Riserva San Massimo" zucca, senape, caffè
"Riserva San Massimo" rice, pumpkin, mustard, coffee (V)

Spaghettoni Pastificio Gentile al king crab
Spaghettoni Pastificio Gentile with king crab (A)

Gran fritto di calamari
Great fried squid

Guancia di manzo al vino rosso
Beef cheek in red wine (A)

Cima di rapa a.o.p.
Turnip a.o.p. (V)

Purè di patate
Mashed potatoes (V)



Marshmallow rose
Marshmallow rose

Morbido mango, cocco, cacao
Soft mango, coconut, cocoa

Tartufi al mirtillo
Blueberry truffles

Mousse al pistacchio e biscotto nocciola
Pistachio mousse and hazelnut biscuit (N)

105 per persona, bevande escluse / 105 per person, beverage excluded

Alcool (A) Maiale (P) Vegetariano (V) Vegano (Veg) Frutta secca (N)
Alcohol (A) Pork (P) Vegetarian (V) Vegan (Veg) Nuts (N)

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page