

Carta dei Plumentaria



MENÙ DELL'ORTO

Uovo poché

con verdure di stagione, fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo nero (1, 3, 7)

Ramen vegetariana

con tjarin fatti a mano in brodo vegetale, uova di quaglia marinate e verdure dell'orto (1, 3, 6)

Rape...

rapa rossa cotta alla brace con la sua salsa, crema di sedano rapa e sfoglie di rape in carpione (1, 6)

Pera

cotta a bassa temperatura accompagnata da spuma di zabaione e amaretti



60 €

(comprensivo di pane e coperto, bevande escluse)

Allergeni che potrebbero essere presenti nei nostri piatti: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino, 14 molluschi. Per qualsiasi informazione legata anche a presenza in tracce il Personale di Sala è a Vostra disposizione.

Secondo disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (con abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.



MENÙ DELLA TRADIZIONE

Vitello tonnato

girello di vitello al rosa accompagnato dalla sua salsa tradizionale (4)

Plin di Ugo Alciati

agnolotti fatti a mano ripieni di carne con sugo d'arrosto (1, 3, 7)

Guancia di vitello

cotta a bassa temperatura accompagnata da chips di polenta, crema di patate e verdure dell'orto (7)

Panna cotta

servita con salsa di arance, anice stellato e crumble di nocciole (7)



65 €

(comprensivo di pane e coperto, bevande escluse)



Degustazione Wine pairing

Selezione di 4 vini al calice - 35 €



MENÙ DELLA ROCCA

Carpaccio di trota salmonata

marinata in succo di barbabietola, aneto e bacche di ginepro, accompagnato da crème fraîche e le sue uova (7)

Risotto con animelle

mantecato al burro affumicato con animelle sfumate al whisky (7)

Petto d'anatra alla brace

al profumo di cardamomo e scorze d'arance servito con fondo d'anatra allo zenzero, crema e chips di cavolo nero (1, 6)

Cioccolato

cremoso al cioccolato fondente, terra di cioccolato e gel ai lamponi (3, 7)



70 €

(comprensivo di pane e coperto, bevande escluse)