

# DEGUSTAZIONE IZÉ

## BENVENUTO DELLO CHEF

NERVETTI, CREMA DI MANDORLA, SCONCIGLI, GAMBERI DI MAZARA, VONGOLE, ESTRATTO DI BIETA E LIMONE / 2-8-14

CALAMARO RIPIENO, CAVIALE DI FAGIOLINI, CAVIALE DI STORIONE, CAVIALE DI LIMONE, CREMA DI PLANCTON E ARACHIDI / 2-5-8-14

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA ZUPPA DI PESCE COTTA E CRUDA, CORALLO DI GAMBERI, AGLIO NERO E POLVERE DI VERBENA / 1-2-4-9-12-14

RICCIOLA DI FONDALE ALLA MUGNAIA, LEMON GRASS, UOVA DI TROTA E ASPARAGI BIANCHI / 4-7-9-12

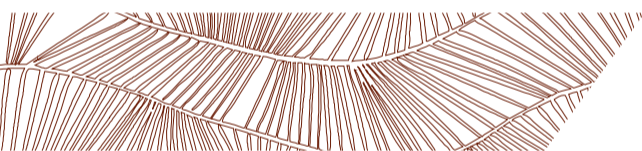
FIOR DI LIMONE...TARTELLETTA AL LEMON CURD, SEMIFREDDO ALLO YOGURT E GEL ALLO YUZU / 1-3-7

## LA COCCOLA DELLO CHEF

100 €

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO E SARÀ POSSIBILE ORDINARLO ENTRO LE 21.

PER I TAVOLI DA 6 O PIÙ PERSONE È OBBLIGATORIA LA SCELTA DEL MENÙ DEGUSTAZIONE.



## LA CARTA

### *Antipasti*

BATTUTA DI MADAMA BIANCA, ANGUILLA, RAFANO, TARTUFO NERO E SALSA TERIYAKI / 4-6-9-10

26

NERVETTI, CREMA DI MANDORLA, SCONCIGLI, GAMBERI DI MAZARA, VONGOLE, ESTRATTO DI BIETA E LIMONE / 2-8-14

24

UN TUFFO NEL BLU... CRUDO DI MARE E DI LAGO / 2-4-14

32

CALAMARO RIPIENO, CAVIALE DI FAGIOLINI, CAVIALE DI STORIONE, CAVIALE DI LIMONE, CREMA DI PLANCTON E ARACHIDI / 2-5-8-14

28

RAVIOLI DI RAPA ROSSA FERMENTATA, CAPRINO, RICOTTA DI MANDORLE, ESTRATTO DI PEPPERONCINI VERDI DOLCI E SEMI DI LINO / 6-7-8

22

## Primi Piatti

RISOTTO AL FRANCIACORTA, PORRO BRUCIATO, BURRO AFFUMICATO, SALMERINO, CAPPERI E LIMONE SALATO / 1-4-9-12

26 "MINIMO PER 2 PERSONE"

PLIN DI CONIGLIO ALLA BRESCIANA, SEDANO RAPA, SPUMA DI CACIOCAVALLO PODOLICO, TARTUFO NERO E SALSA CACCIATORA / 3-7-9

28

ZUPPETTA DI LENTICCHIE, FUNGHI, NOCCIOLE E SALSA ALL'AGLIO ORSINO / 8-9

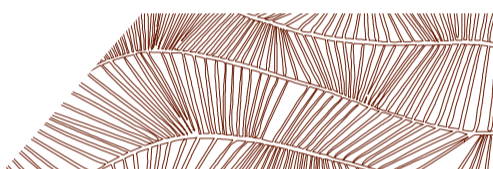
24

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA ZUPPA DI PESCE COTTA E CRUDA, CORALLO DI GAMBERI, AGLIO NERO E POLVERE DI VERBENA / 1-2-4-9-12-14

28

TUBETTI AL RAGÙ NERO DI TOTANI, SPUMA DI PATATE, LIMONE FERMENTATO, FURIKAKE DI MARE E DI LAGO / 1-4-9-14

26



## Secondi Piatti

MAIALINO DA LATTE, CARRÉ ALLA SENAPE, PANCIA AL PROFUMO D'ANICE, SALSA ALLE PRUGNE FERMENTATE E SPUGNOLE / 1-6-10

32

COME UNO SPIEDO ALLA BRESCIANA... MANZO, CONIGLIO, MAIALE E QUAGLIA, FUNGO CARDONCELLO E SALSA ALLE ERBE / 1-8-9-10

32

RICCIOLA DI FONDALE ALLA MUGNAIA, LEMON GRASS, UOVA DI TROTA E ASPARAGI BIANCHI / 4-7-9-12

32

VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA BRACE, GUANCIALE CRISPY, MELANZANE AFFUMICATE E COLATURA DI PROVOLA / 4-7

34



# *Cista Allergeni*

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ, ALLA STAGIONALITÀ E ALLE ESIGENZE PRODUTTIVE ALCUNI INGREDIENTI O PRODOTTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O SURGELATI A -18°C.

