IZE

RESTAURANT

DEGUSTAZIONE ALÍA

Un intreccio di terre, mare, cultura e passione.

7 PORTATE
a mano libera dello Chef

130 €

DEGUSTAZIONE IZÉ

Tra lago e mare, un percorso degustazione che intreccia sapori mediterranei con quelli del territorio.

BENVENUTO DELLO CHEF

DA SUD A NORD / 2-8-14
Nervetti, sconcigli, gamberi di Mazara, vongole, acetosella, succo di bieta e limone

CALAMARO PSICHEDELICO / 2-4-5-8-14
Calamaro ripieno, quinoa all'estratto di spinaci, finger lime, caviale di storione, crema di plancton e arachidi

NERO A METÀ / 1-4-9-14
Tubetti al ragù di totano, spuma di patate, salicornia e furikake di mare e di lago

MADE IN MEDITERRANEO / 4-7-9-12
Ricciola di fondale alla mugnaia, lemongrass, uova di trota, lattughino grigliato e gel al ravanello

FIOR DI LIMONE / 1-3-7
Tartelletta al lemon curd, semifreddo allo yogurt e gel allo yuzu

COCCOLA FINALE

110 €

DEGUSTAZIONE MANGIAFOGLIE

Un percorso vegetale ispirato al termine "I mangiafoglia", antico nome degli abitanti di Partenope, luogo d'origine dello chef Carlo Spina, in passato ricco di orti e coltivazioni.

BENVENUTO DELLO CHEF

SCAROLA "MBUTTUNATA" / 1-6-8
Scarola ripiena di pane al miso di fagioli, patate, olive, capperi, noci ed estratto di scarola alla scapece

TERRA E RADICI / 7-8-9
Crema di topinambur, castagne all'aceto di timo, spuma di pecorino, quinoa soffiata e caffè

VERDE AMARO PUNGENTE / 1-7-9
Quadrotti di scialatielli al grano saraceno, cicoria, gorgonzola, limone salato e polvere di cavolo nero

ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA / 7-8
Panna cotta con inserto al mango e sciroppo al passion fruit

COCCOLA FINALE

80 €

I menù degustazione vengono proposti 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

TERRA E RADICI / 7-8-9 — **26 €**
Crema di topinambur, castagne all'aceto di timo,
spuma di pecorino, quinoa soffiata e caffè

DA SUD A NORD / 2-8-14 — **28 €**
Nervetti, sconcigli, gamberi di Mazara, vongole, acetosella,
succo di bieta e limone

"LA BRACIOLA" MAI COTTA / 6-7-8-10 — **28 €**
Tartare di manzo, gelato ai pinoli, salsa pecorino, uva passa,
umeboshi e chimichurri

CALAMARO PSICHEDELICO / 2-4-5-8-14 — **30 €**
Calamaro ripieno, quinoa all'estratto di spinaci, finger lime,
caviale di storione, crema di plancton e arachidi

SCAROLA "MBUTTUNATA" / 1-6-8 — **26 €**
Scarola ripiena di pane al miso di fagioli, patate, olive, capperi,
noci ed estratto di scarola alla scapece

Primi piatti

NON IL SOLITO RISOTTO / 3-7-9 — **28 €**
minimo per due persone
Risotto al Franciacorta, crema di porri bruciati, burro affumicato,
salmerino, capperi e crema di limone

UN PLIN FARAONICO / 1-3-7-9 — **30 €**
Plin di genovese di faraona, crema di pecorino, tartufo nero,
brodo di radici tostate e funghi porcini

VERDE AMARO PUNGENTE / 1-7-9 — **26 €**
Quadrotti di scialatielli al grano saraceno, cicoria, gorgonzola,
limone salato e polvere di cavolo nero

INTENSO MARE / 1-2-4-9 — **40 €**
Mescafrancesca ai crostacei cotti e crudi, corallo di astice,
salsa al basilico e polvere di alghe

NERO A METÀ / 1-4-9-14 — **28 €**
Tubetti al ragù di totano, spuma di patate, salicornia
e furikake di mare e di lago

Secondi piatti

ALLORA SI QUAGLIA! / 1-3-5-8-9 — **34 €**
Quaglia in doppia cottura, petto ripieno, bon-bon di coscia,
pak choi e sedano rapa affumicato

MAIALINO DA LATTE / 1-6-10 — **34 €**
Carré alla senape, pancia al profumo di anice, salsa alle prugne
fermentate e spugnole

MADE IN MEDITERRANEO / 4-7-9-12 — **35 €**
Ricciola di fondale alla mugnaia, lemongrass, uova di trota,
lattughino grigliato e gel al ravanello

RICORDO DI UNA GRIGLIATA D'ESTATE / 3-4-6 — **35 €**
Trancio di spigola marinato alle alghe, salsa di lattuga, aioli,
olio al prezzemolo, lattuga di mare in agrodolce e mizuna

**LA SCELTA ALLA CARTA PREVEDE
UN MINIMO DI DUE PORTATE**

Coperto: 5€ a persona

Dessert

FIOR DI LIMONE / 1-3-7
Tartelletta al lemon curd, semifreddo
allo yogurt e gel allo yuzu
Lemon curd tartlet, yogurt semifreddo
and yuzu gel
14€

ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA / 7-8
Panna cotta con inserto al mango
e sciroppo al passion fruit
Panna cotta with mango insert
and passion fruit syrup
14€

I SETTE PECCATI CAPITALI / 1-3-5-7-8
Cioccolato, arachidi, gianduia, caffè, fava tonca,
popcorn e gelato al cardamomo
Chocolate, peanuts, gianduja, coffee, tonka bean,
popcorn, and cardamom ice cream
14€

BOSCO E SOTTOBOSCO / 1-3-7-8
Crumble al cioccolato, cremoso alla castagna,
mousse alle noci, more, gelato alla nocciola,
tartufo nero e gel al melograno
Chocolate crumble, chestnut cream, walnut mousse,
blackberries, hazelnut ice cream, black truffle
and pomegranate gel
14€

Pairing

DOLCI
SWEET

LA PIEMONTINA 12€
Passito Piemonte

SPECOGNA 15€
Picolit

BARALE 12€
Barolo Chinato

LE GUAITE DI NOEMI 30€
Solitario IGT Rosso Passito Veneto

DOPOCENA
AFTER DINNER

GIN TONIC

GIN PROCERA BLUE DOT - PROCERA AFRICAN JUNIPER GIN	25€
GIN BEEFEATER CROWN JEWELS	25€
MARE FUORI 25ZERO14	15€
MONTISOLA GIN	15€
ISEO GIN	15€

RUM

AGRICOLO DAMOISEAU	18€
CANE ISLAND NICARAGUA	18€
CANE ISLAND BARBADOS	18€
ZACAPA 23Y GRAN SOLERA	15€
RUM LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA	25€

WHISKY

LAGAVULIN 8Y SINGLE MALT	15€
LAGAVULIN 16Y SINGLE MALT	25€
AKASHI WHITE OAK BLENDED	15€
THE MACALLAN CLASSIC CUT	25€
THE MACALLAN 12Y TRIPLE CASK	28€

GRAPPA

MAROLO, GRAPPA DI BAROLO IN BARRIQUE	12€
MAROLO, GRAPPA DEDICATA AL PADRE	15€
SARPA DI POLI	10€

AMARO

LUMIA	8€
AMARA	10€
MISERICORDIA	10€
JERBARIS BOTANIC 16	10€
UNICUM	10€

Lista 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.