

VERDURE 🌱

Asparagi alla Bismark <i>di Giovanni Traversone e Marco Tronconi</i>	20
Bocconcini alla zucca <i>di Maria Teresa Fugazza</i>	22
“Buzara” zuppa di cipolla con salmone selvaggio e le sue uova <i>di Lucio Pompili</i>	24
Carciofi alla bottarga <i>di Elio Sironi</i>	26
Carciofi e fregola sarda con arselle e anguillette di Cabras alla Vernaccia e finocchietto <i>di Sergio Mei</i>	28
Carciofi sardi e romagnoli stufati al tegame con uvetta e capperi, fiore di zuccina farcito, molecche e agliaccio <i>di Sergio Mei</i>	30
Contatto e consenso (variazione d'estate con zucchine, melanzane, peperoni) <i>di Pietro Leemann</i>	32
Crema di cavolfiore con cappesante e speck croccante <i>di Ernst Knam</i>	138
Crema di sedano di Verona al profumo di anice stellato con tofu fritto e riduzione di salsa alla birra doppio malto <i>di Ernst Knam</i>	36
Croccante al rosmarino e cioccolato <i>di Edouard Bechoux</i>	34
“Finto raviolo” di rapa <i>di Alfredo Russo</i>	116
Frittella di bruscandoli e gianchetti al succo di carota e melissa <i>di Sergio Mei</i>	38
Gelato all'aglio con pomodoro fresco e crostino al basilico <i>di Valeria Piccini</i>	40
Gelato di cipolle e olio extravergine con pesce spada affumicato e prosciutto di desulo croccante <i>di Roberto Petza</i>	56
Gnocchi di patate, limone candito e cumino tostato <i>di Paolo Lopriore</i>	130
Il pianeta verde va verso il suo centro <i>di Pietro Leemann</i>	98
Insalata di pasta in salsa di pomodorini <i>di Gaetano Alia</i>	42
Insalata tiepida di cime di rapa, pomodori secchi, noci e bottarga di tonno <i>di Gaetano Alia</i>	44
Intervallo di insalatine e lamponi con agrumi a spicchi <i>di Sergio Mei</i>	46
Involcini di verza con spaghetti di riso e verdure <i>di Ernst Knam</i>	52
La melanzana <i>di Pietro Leemann</i>	86
La primavera è leggera <i>di Pietro Leemann</i>	114
L'uovo del contadino ai profumi mediterranei <i>di Gaetano Alia</i>	68
Mafalde con ragù di melanzane <i>di Agata Parisella</i>	48
Melanzane piccanti <i>di Cheng Kang</i>	50
Mezze maniche ripiene di ricotta e basilico con crema di peperoni <i>di Ettore Bocchia</i>	54
Millefoglie di sedano bianco con carciofi e ricotta di capra su crema di porri <i>di Augusto Tombolato</i>	60
Mistero salsa di asparagi, cappesante scottate, uova di quaglia in camicia, schiuma di lemon grass e fiori eduli <i>di Viviana Varese</i>	58
Neonata di melanzana con capocollo di Martina Franca marinato all'olio novello <i>di Antonella Ricci</i>	88
Pane con pomodorini e pecorino <i>dei fratelli Favaron</i>	94
Panini alle erbe <i>di Ezio Marinato</i>	90
Panzanella di pomodoro con scampi di Fano <i>di Lucio Pompili</i>	100
Parmigiana di asparagi <i>di Elio Sironi</i>	92
Parmigiana di melanzane caramellate <i>di Davide Oldani</i>	96
Passato di broccoli con scaloppa di fegato grasso e scorzonera <i>di Pietro Bertinotti</i>	108
Pesche, gorgonzola e rucola <i>di Elio Sironi</i>	106
Pesto e uvetta <i>di Carlo Cracco</i>	118
Pomodorini fritti al pistacchio <i>di Fabio Tacchella</i>	110
Ravioli di lattuga di mare con pomodori canditi <i>di Ilario Vinciguerra</i>	120
Riso al cavolo nero e pesce marinato <i>di Mariasole Capodanno</i>	122
Riso basmati con melanzane in cinque gusti <i>di Pietro Leemann</i>	112
Riso, zucca e fegato d'oca <i>di Walter Ferretto</i>	134
Risotto al pomodoro con salsa di rucola e tartare di tonno <i>di Heinz Beck</i>	102

Risotto bianco con polvere di caffè indian nugget e capperi di Pantelleria <i>di Massimiliano Alajmo</i>	126
Risotto di orto e mare con verdure e moscardini <i>di Gaetano Alia</i>	128
Risotto mantecato ai fiori di zuccina e olio extravergine del Garda con lamella di tartufo estivo <i>di Ivano Rottoli</i>	124
Scampi e carciofi alla maggiorana <i>di Claudio Sadler</i>	62
Tagliatelle di riso con verdure e germogli <i>di Cheng Kang</i>	64
Tortini di riso con bottarga e verdure <i>di Fabio Tacchella</i>	66
Uovo a sorpresa con spinaci, tartufo e fegato d'oca <i>di Paolo Frosio</i>	72
Uovo apparente <i>di Pietro Leemann</i>	132
Uovo croccante e radicchio tardivo al parmigiano <i>di Walter Ferretto</i>	70
Variazione di sapori con i pomodorini di Pachino <i>di Nino Graziano</i>	136
Vellutata di porri con barchetta di patata e astice <i>di Fabio Tacchella</i>	104
Zuppa alla cipolla gratinata e toast alla Patachouffe <i>di Michel Boreux</i>	74
Zuppa di carote con riso selvatico, storione e dragoncello <i>di Christian e Patrick Di Bari</i>	84
Zuppa di scarola con burrata e alici marinate <i>di Antonino Cannavacciuolo</i>	76
Zuppa di verdure alla marinara <i>di Maria Loi</i>	78
Zuppetta di agrumi e ortaggi con sorbetto di pompelmo rosa, vaniglia Tahiti, olio di Nocellara e sale di Mothia <i>di Massimiliano Alajmo</i>	80
Zuppetta di melone con crostini e julienne di sedano e prosciutto crudo al caramello balsamico <i>di Fabio Tacchella</i>	82

FUNGHI 🍄

Carpaccio di funghi porcini con vinaigrette ai pinoli e pancetta croccante <i>di Enrico e Roberto Cerea</i>	142
Crema di minestrone con finferli saltati <i>di Lucio Pompili</i>	148
Crema di zafferano silano con porcini ed erba cipollina <i>di Pietro Lecce</i>	146
Fagottino croccante di finferli <i>di Pietro Leemann</i>	156
Insalatina di porcini con erbette di campo e gamberi <i>di Pietro Lecce</i>	150
Lasagnetta croccante con finferli e zucchine <i>di Paolo Donei</i>	152
Risotto alla torcellana <i>di Riccardo Ceccato</i>	154
Sotto una coltre colorata sottobosco con funghi porcini, zucchine, fiori di zucca, frittella di ceci e pesto alle erbe <i>di Pietro Leemann</i>	144

LEGUMI 🌱

Crema di cicerchie con risotti ai carciofi con funghi cardoncelli e scamorza affumicata <i>di Leonardo Marco</i>	162
Flan di cime di rape con fagioli cannellini <i>di Leonardo Marco</i>	180
Focaccine ceci e rosmarino <i>dei fratelli Favaron</i>	170
Minestra di ceci con scarola e funghi cardoncelli <i>di Rino Botte</i>	166
Minestra di ceci con triglie di paranza e tartufo nero <i>di Angelo Troiani</i>	164
Passatina di fagioli bianchi con gamberoni del Galli e porro fritto <i>di Vincenzo Galano</i>	160
Piccolo ristretto di piselli con melone e olio di menta <i>di Luisa Valazza</i>	172
Sfogliatina tiepida con lenticchie, patate e tartufo in crema di parmigiano reggiano <i>di Giancarlo Perbellini</i>	174
Sorbetti di piselli e mentuccia e di carote e arance olive candite e insalata di fragole <i>di Massimiliano Alajmo</i>	176
Talli e patate e zuppa di fagioli <i>dei fratelli Fischetti</i>	168
Zuppa di fagioli borlotti con salmerino alle erbe, ravioli di musetto di vitello al rafano e pancetta affumicata <i>di Paolo Donei</i>	178