

INDICE DELLE RICETTE



A	
Alici croccanti farcite al caprino con caponatina di verdure	120
B	
Bavetta di Black Angus alla griglia con radicchio tardivo e patate all'aglio e rosmarino	210
Bocconcini di cernia arrostiti con guazzetto di patate e vongole veraci	170
C	
Calamari e scampi alla griglia con tortino di quinoa e salsa alla curcuma	80
Capesante alla griglia con tabouleh di verdure e salsa di limone confit	118
Centrolofo in crosta di pane di segale e anice con panzanella di verdure	178
Coppa di maialino cotta a bassa temperatura con porri glassati all'arancia e crema soffice di radici di prezzemolo	204
Cosce d'anatra confit con insalatina tiepida di verza e composta di melone	68
Costine di maiale glassate al miele di rosmarino con chutney di zucca e crema di ricotta	194
Crema fredda di fave con conchigliacci, limone confit e gelato all'olio di oliva casalinga	116
Crème brûlée aromatizzata alle radici dicicoria con crumble al cacao e alla fava Tonka e frutti di bosco	220
Cre moso al cocco	236
Crostatina alla vaniglia con cremoso al cioccolato Orizaba e ananas al rum	234
D	
Dolce rosa con crema al passito del Sebino	224
Dotto arrostito in padella, crema di sedano rapa cotto al sale e salsa all'aglio fermentato	184
E	
Emozione aromatica	246
F	
Filetti di triglia cotti all'unilaterale con ragout mediterraneo e pesto al basilico	172
Filetti di triglia farciti con tapenade di olive arrostiti in fiori di zucca	186
Fiori di zuccina con crema di ricotta in tempura e filetti di acciughe di lampara	130
Focaccina integrale con burrata della Valtrompia e prosciutto iberico 5J	136
Fritto di verdure e pesce in tempura	92
Frollina al farro con cremoso alla mora	232
Frutti di bosco con gelato al mascarpone e lime e spugna allo yogurt	230
G	
Gazpacho di ciliegie e pomodori ciliegini con code di scampi marinati	126
Gnocchi di castagne con pinoli, uvetta e fatuli	160
Gnocchi di patate aromatizzati al limone con crema di fiori di zucca e mazzancolle arrostiti	162
Granita al caffè con crumble alla mandorla e spuma al lemongrass	238
Guancia di manzo brasata alla birra scura con spugnole e polenta di mais di Bedizzole	214
Guancia di vitello fondente con crema soffice di patate ratte	206
Guazzetto di lumache con crema di pane	84
M	
Medaglione di fassona arrostito con scaloppa di fegato grasso d'oca e salsa al Tajardino	196
Mele confit con mousse al cioccolato e pan brioche caramellato	244
Merluzzo Black Cod al vapore con finocchi confit e riduzione al bergamotto	168
Millefoglie croccante con mousse al mascarpone e cremoso al lampone	222
Morbido di lingua, tartara di gobbetti e riduzione di pompelmo rosa	122
Morbido di mucca con ventresca di tonno, alici di Porto Santo Spirito e maionese alla senape	56
Morro di baccalà in olio cottura con crema di ceci e cime di luppolo	176
N	
Nocciola	240

INDICE DELLE RICETTE



O	
Occhiona cotta all'unilaterale con asparagi verdi glassati e spugnole gratinate	96
Orzotto mantecato al polline con crumble di barbatasso	48
P	
Pesce spatola alle erbe fini con riduzione di melagrana e cipolla cotta al sale	180
Petto d'anatra laccata all'aceto di lampone con cavolo rosso brasato	208
Petto di colombaccio arrostito con scaloppe di foie gras d'oca, cremoso di fegatini e chutney di rabarbaro	202
Petto di piccione farcito al foie gras d'oca, cotto a bassa temperatura con zucca candita all'anice stellato	200
Petto di piccione glassato al vin santo con variazioni di barbabietola	192
Polipo in olio cottura con puntarelle, pompelmo rosa e capperi del Garda	188
Pollo morbido croccante con carciofo violetto all'Animante	198
Porri dell'Orto Beato gratinati con crema di robiola di Roccaverano e riduzione di vermouth secco	132
Profumi di mare in vaso-cottura	52
R	
Ravioli al pecorino con scampi in olio cottura, crema di zucca e nocciole Piemonte	158
Raviolini liquidi al pesto di erbe fini con crema di ricotta e pomodoro cotto al forno	144
Ricciola arrostita con crema di piselli, pastinaca glassata e gelato all'olio e sesamo nero	174
Risotto mantecato al prezzemolo e zenzero con gelato ai ricci di mare	150
Risotto mantecato alla crema di zucca, gelato al pecorino dolce e cardoncelli arrostiti	152
Risotto mantecato con limone, cipollotto, maggiorana e profumi di mare	64
Risotto mantecato con zafferano dei Campiani, gamberi rossi, calamari e profumo di liquirizia	148
Rombo arrostito con cicorie all'aglio e gambero rosso con purea di pastinaca	182
S	
San pietro arrostito con insalatina di mango e sedano verde e lime	60
Sbrisolina con zabaione al passito del Sebino	104
Scamoncino di vitello glassato alle erbette	44
Semifreddi	242
Sformato di carciofi violetti con spuma al primo sale	128
Spaghetti alla chitarra al kamut con calamaretti, vongole veraci e pomodori confit	154
Spaghetti Senatore Capelli al bagoss e pepe	142
Spaghetti Senatore Capelli mantecati al pomodoro, gambero viola, burrata e salsa di prezzemolo	146
Spallina di agnello fondente con crema di mais nero	88
Spallina di vitello cotta a bassa temperatura al profumo di acciughe, maionese soffice e verdure in dolce agro	212
T	
Tartara di astice al profumo di zenzero con crema di topinambour e croccante alle nocciole	138
Tartara di fassona marinata con verdure in agrodolce e riduzione di tamari	100
Testina di vitello croccante con gambero rosso marinato e maionese morbida al wasabi	124
Torta delle nonne	218
Tortelli di anatra glassati al grana padano e riduzione speziata al cacao	156
Tortino al cioccolato con gelato al cardamomo e spuma al caramello salato	228
Trippa di baccalà allo zafferano dei Campiani e spuma al peperone arrostito	164
U	
Uovo cotto a 61°C con spuma al grana padano e insalata di asparagi verdi	134
V	
Verdure dell'Orto Beato gratinate	76
Z	
Zuppa di pesce leggermente speziata	72
Zuppetta di frutta e verdura al passion fruit con sorbetto ananas e lampone	226