

BIANCA
Emanuele Petrosino
S U L L A G O

BIANCA
TI VORREI COLORARE
DI EMOZIONE E PASSIONE
SUL LAGO
SPECCHIA L'ITALIA
NELLA MIA VISIONE

EMANUELE PETROSINO

ALLA CARTA

APERITIVO AL CALICE

Franciacorta Zero Spaccato Nature NV Chardonnay	14
Roger Barnier Brut Selection NV Chardonnay, Pinot nero, Meunier	19

ANTIPASTI

Seppie, totani e calamari: variazione di cefalopodi	40
Uovo Fabergé	50
La Marchigiana e la sua misticanza cotta, cruda e marinata	40

CHEF F. SARNO, F. COLI, A. LEONE

PRIMI PIATTI

Tra-Monti: Calamarata Verrigni, melanzane, provolone del Monaco, scampo e fondo alla cacciatore (20 MINUTI DI PREPARAZIONE)	40
Risotto selezione Cornacchia, zucca violina, bufala, lime, alghe, ricci di mare	40
Tortelli di Parmigiano Reggiano 36 mesi, fagioli di Controne, scarola ripassata e peperoni cruschi	40

CHEF M. COLOMBO

SECONDI PIATTI

Milanese di rombo in Franciacorta	60
Scampone di Sicilia e faraona, cavolfiore e mela verde	60
Maialino: stagionato, croccante e stracotto	50

CHEF F. IACONO, A. LOCATELLI

DESSERT

Soufflé alle arachidi salate, banana e frutta esotica (20 MINUTI DI PREPARAZIONE)	20
Rivisitazione di una delizia al limone	20
Astratto: Ricordo di una crostatina alla frutta (PER 2 PERSONE)	40

PASTRY CHEF C. MARINO, M. FAGNANI

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.
Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

PERCORSI

TERRA MIA

Un giro per l'Italia

La Marchigiana e la sua misticanza cotta, cruda e marinata

Montagne ripiene: Tortelli di pollo allo spiedo e patate al forno con tartufo bianco e funghi di stagione

Maialino: stagionato, croccante e stracotto

Magnum alla piña colada

Mont Blanc, cachi e caffè

Piccola pasticceria

120

NEL BLU

Un giro per l'Italia

Minestrone... d'aMare

Ravioli del plin ai crostacei e spinacini in brodetto mediterraneo

Branzino in verde

Magnum alla piña colada

Astratto: Ricordo di una crostatina alla frutta

Piccola pasticceria

140

CHEF, PENSACI TU

Dieci portate tra nord e sud Italia secondo l'estro dello chef e le migliori materie prime disponibili dal nostro orto e dal mercato.

170

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.

PER TAVOLI DI CINQUE O PIÙ COMMENSALI È RICHIESTA LA SCELTA DI UN PERCORSO.