

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



IL VIAGGIO

Secondo l'estro dello chef e le migliori materie prime disponibili dal nostro orto e dal mercato.

IN 5 PORTATE

100

Abbinamento vini | 35

IN 7 PORTATE

130

Abbinamento vini | 55

IN 10 PORTATE

160

Abbinamento vini | 75

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.

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

COPERTO | Pane, grissini e selezione di burri di nostra produzione: 5

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 a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

LA CARTA

ANTIPASTI

Uovo Fabergé	40
La Marchigiana e la sua misticanza di frutta e verdura cruda e cotta	35
Minestrone da...mare	35
Tonno e barbabietole in rosso	40

CHEF A. LOCATELLI, G. BESCAPÈ, A. GUARINO

PRIMI PIATTI

Tra-Monti: Calamarata Vicidomini con melanzane al funghetto, fondo alla cacciatora e scampi	40
Risotto selezione Cornacchia, zucca mantovana, alghe, lime, bufala e ricci di mare	35
Tortelli di Parmigiano Reggiano 36 mesi, scarole ripassate, fagioli di Controne e peperoni cruschi	30
Spaghettoni Gerardo di Nola ai pomodori del Vesuvio e non solo	30
Nerano-Taleggio: Zucchine, gamberi rosa e taleggio	40

CHEF M. COLOMBO, E. BANI, M. DI GERONIMO

SECONDI PIATTI

Branzino in verde	55
Brace: Grigliata di pesce e verdure di stagione accompagnata da una mugnaia ai carciofi e limone	60
Faraona e scampo, cavolfiore e mela verde	65
Maialino laureato in tre consistenze	50

CHEF F. COLI, M. PALUMBO, A. VERGARI

DESSERT

Cocco, ananas e fragola	20
Cioccolato e arancia	20
Arachidi salate e passion fruit	20
Interpretazione di una delizia al limone	20

PASTRY CHEF M. FAGNANI, R. MILANI

COPERTO | Pane, grissini e selezione di burri di nostra produzione: 5

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 a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.