

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

Dall'aperitivo alla piccola pasticceria, secondo l'estro dello chef e le migliori materie prime disponibili dal nostro orto e dal mercato.

IN 5 PORTATE

130

IN 7 PORTATE

150

SIGNATURE

L'essenza della nostra cucina, in un percorso che attraversa passato, presente e futuro.

Aperitivo all'italiana

Minestrone d'amare 2020

Uovo Fabergé 2017

Nerano-Taleggio 2022

Spaghetto ai pomodori 2017

Branzino in verde 2021

Scampo e faraona 2017

Pre-Dessert

Delizia al limone 2020

Piccola pasticceria

200

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

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.