

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



TERRA MIA

Aperitivo all'italiana

La marchigiana e la sua misticanza cruda, cotta e marinata

Gnocco di patate di montagna ripieno cacio e pepe, funghi di stagione, nocciole e Buröla di Marco d'Oggiono

Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori del Vesuvio

Coniglio alla cacciatora

Pre-dessert

Cioccolato, mandarino e fava tonka

Piccola pasticceria

130

NEL BLU

Aperitivo all'italiana

Minestrone d'amare

Corba rossa del Gargano in carpaccio, tartare e tataki

Ninfee Nerano-Taleggio

Rombo in Franciacorta

Pre-dessert

Interpretazione di una delizia al limone

Piccola pasticceria

150

SIGNATURE

Aperitivo all'italiana

Uovo Fabergé 2017

La marchigiana e la sua misticanza cruda, cotta e marinata 2018

Tortello di Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi, scarola ripassata, fagioli cannellini e peperoni cruschi 2018

Tra-Monti: Calamarata Vicidomini, melanzane al funghetto, scampi e fondo alla cacciatora 2021

Scampo e faraona, cavolfiore e mela verde 2017

Coniglio alla cacciatora 2018

Pre-Dessert

Cheesecake ai lamponi e gianduia 2019

Piccola pasticceria

200

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

È POSSIBILE SCEGLIERE ALLA CARTA I PIATTI DEI PERCORSI AL PREZZO DI 50 EURO PER GLI ANTIPASTI, 40 EURO PER I PRIMI PIATTI, 70 EURO PER I SECONDI PIATTI E 20 EURO PER I DESSERT.

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.