

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

Uovo Fabergé

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

Caldarroste e vin brulé

Piccola pasticceria

135

***QUESTO È UN MENU SOLIDALE CHE SUPPORTA AZIONE CONTRO LA FAME**

5 euro verranno donati a Ristoranti contro la Fame, per regalare la gioia del cibo a tanti bambini in difficoltà

NEL BLU

Aperitivo all'italiana

Minestrone d'amare

Baccalà, baccalà e baccalà

Risotto selezione Cornacchia, alghe, lime, bufala e ricci di mare

Rombo in Franciacorta

Pre-dessert

Interpretazione di una delizia al limone

Piccola pasticceria

150

CHEF, FAI TU

Viaggio in Italia attraverso le tradizioni dell'intero stivale.

200

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

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

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.