

BIANCA
Emanuele Petrosino
S U L L A G O

NON SO NULLA CON CERTEZZA,
MA LA VISTA DELLE STELLE MI FA SOGNARE

Vincent Van Gogh

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

Emanuele Petrosino



ALLA CARTA

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Ricciola di fondale marinata, mango, fichi e porcini | 40 |
| Quaglia cottura al rosa, anguilla affumicata, ceci di Spello, porro e salsa alla birra chiara Du Lac | 40 |
| Uovo Fabergé | 50 |
| Astice blu mediterraneo e melanzane | 60 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|----|
| Tra-Monti: Calamarata Vicidomini, melanzane, 'nduja, scampi, provolone del monaco, fondo alla cacciatora | 40 |
| Mini raviolini del plin con crostacei e spinacini, brodetto in versione mediterranea | 40 |
| Riso selezione Cornacchia ai limoni da Sorrento al Garda, asparagi e cipollotto nocerino | 35 |
| Nerano-Taleggio: ninfee di pasta ripiena alle zucchine alla Nerano, gamberi rosa di nassa, salsa taleggio e zafferano | 40 |
| Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio | 30 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|----|
| Scampo & Faraona, cavolfiore e mela verde | 70 |
| Milanese di rombo in Franciacorta con salsa ai caviali lombardi | 60 |
| Dentice cottura confit, verdure in "fiore" e diversamente misticanza | 50 |
| Fassona selezione Martini, barbabietole, blu di capra e frutti di bosco | 50 |
| Anatra, mais, pesche, albicocche e tartufo nero | 50 |

DESSERT

| | |
|--|----|
| Consistenze di frutti rossi, litchi e vaniglia | 20 |
| Soufflé al cioccolato Guanaja 70%, gelato ai cookies e frappè al latte di mandorla | 25 |
| La stanza dello scemo, pensando a Lucio Dalla | 25 |
| Cocco, ananas e rosmarino | 20 |

PERCORSI

I PERCORSI SONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO, PER 5 O PIÙ COMMENSALI È RICHIESTA LA SCELTA DI UN PERCORSO

TERRA MIA 130

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Uovo Fabergé

Riso selezione Cornacchia ai limoni da Sorrento al Garda, asparagi e cipollotto nocerino

Fassona selezione Martini, barbabietole, blu di capra e frutti di bosco

Bellini?

Soufflé al cioccolato Guanaja 70%, gelato ai cookies e frappè al latte di mandorla

Aperitivo dolce

TINTE DI BLU 140

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Ricciola di fondale marinata, mango, fichi e porcini

Nerano-Taleggio: ninfee di pasta ripiena alle zucchine alla Nerano, gamberi rosa di nassa, salsa taleggio e zafferano

Milanese di rombo in Franciacorta con salsa ai caviali lombardi

Bellini?

Consistenze di frutti rossi, litchi e vaniglia

Aperitivo dolce

GREEN 110

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Uovo Fabergé

Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio

Barbabietole, blu di capra e frutti rossi

Bellini?

Cocco, ananas e rosmarino

Aperitivo dolce

LA STANZA DELLO CHEF 200

Una stanza magica in cui tornare bambini. Tra scoperta e meraviglia, un viaggio tra ispirazioni e ricordi dello chef

Emanuele Petrosino.