

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
Gamberi rossi, carciofi e bufala	50
Uovo Fabergé	50
Ricomincio da 3: spalla, guancia e animella di Fassona	40

PRIMI PIATTI

Foliage: doppio tortello di maialino e zucca e castagne ai sapori autunnali	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
Linguina Vicidomini aglio olio e pe...perone, alici, prezzemolo e pinoli	35
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
Quaglia cottura al rosa, anguilla affumicata, ceci di Spello, porro e salsa alla birra chiara Du Lac	50
Fassona selezione Martini, barbabietole, blu di capra e frutti di bosco	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
Nocciola, caffè e mandarino	20

PERCORSI

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

TERRA MIA 135

Piccola pasticceria salata

Legumi...

Ricomincio da 3: spalla, guancia e animella di Fassona

Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio

Quaglia cottura al rosa, anguilla affumicata, ceci di Spello, porro e salsa alla birra chiara Du Lac

Breva gin fizz

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

Aperitivo dolce

TINTE DI BLU 150

Piccola pasticceria salata

Legumi...

Ricciola di fondale marinata, mango, fichi e porcini

Mini raviolini del plin con crostacei e spinacini, brodetto in versione mediterranea

Milanese di rombo in Franciacorta con salsa ai caviali lombardi

Breva gin fizz

Nocciola, caffè e mandarino

Aperitivo dolce

PERCORSI

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

GREEN 110

Piccola pasticceria salata

Legumi...

Uovo Fabergé

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

Barbabietole, blu di capra e frutti rossi

Breva gin fizz

Consistenze di frutti rossi, litchi e vaniglia

Aperitivo dolce

LA STANZA DELLO CHEF* 205

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

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

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