

LARICE

Andata e ritorno sulla via del gusto
in 8 portate a sorpresa



In sala:

Antipasti

Primi

Secondi

In Cucina:

Pre-cheese

In Wine Cellar & Cheese Room:

Formaggio e Vino

Chocolate Room:

Pre-dessert

In sala:

Dessert

€ 198,00 senza vini

€ 275,00 con vini abbinati

Questo percorso è previsto per l'intero tavolo
senza alcuna variazione.

Cirmolo

La forza sta in tutto quello che ha radici solide

IL CERVO

Tataki di cervo, aglio nero, anguilla,
caviale, yuzu, coriandolo vietnamita

Tonsur '16 Weingut Pranzegg – Martin Gojer

I TORTELLI

Tortelli di bollito, prezzemolo,
brodo di volatili, capperi, peperone, erba limoncina

Pinot Nero '16 "Filari di Mazzon" Carlotta

L'AGNELLO

Agnello, latte di capra, spugnone, biette, camomilla

Cabernet Sauvignon '15 "Weinegg" Thurnhof – A. Berger

IL CINGHIALE

Spare ribs di cinghiale, cavolo rosso, mela gialla, senape

Brunello di Montalcino '13 Le Chiuse

ALL'ORO

Frutto della passione, oro, arachidi, alloro, aceto di mele

Beerenauslese '15 "Exquisit" Weingut Nitthaus

€ 172,00 senza vini

€ 218,00 con vini abbinati

Pino

Abitante di vari territori come la primordialità dei suoi ingredienti

SCAMPI E FARAONA

Toast di scampi e faraona, maionese agli agrumi, carciofi all'aneto

Riesling Kabinett '16 "Goldtröpfchen" R. Haart

IL TAGLIOLINO

Tagliolini alla chitarra, cime di rapa, vongole, bottarga, limone

Falanghina '16 "CosìComè" Valentina Passalacqua

IL RISOTTO

Risotto al pollo, burro di bufala, mandarino, acciughe, canocchie

Chardonnay '17 Planeta

IL COTECHINO

Cotechino, lingua, ostriche, patate affumicate, lenticchie, cavolo nero

N. 3 '12 Bressan Mastrì Vinai

LA CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée al caffè, liquirizia, lemonsoda, salvia

Pedro Ximenez '12 Y "Don Zoilo" Williams & Humbert

€ 168,00 senza vini

€ 208,00 con vini abbinati

Abete

Gusti decisi come il suo portamento maestoso e i suoi aghi pungenti

IL FOIE GRAS

Terrina di foie gras, rognone vodka **Blu Lie**, radicchio tardivo,
cipolla, mela verde

Vouvray '96 "Le Mont" Dom. Huet

GLI GNOCCHI

Gnocchetti di patate, animelle, pistacchio di Bronte,
peperoni, katsuobushi

Poldo '16 Vignale di Cecilia

IL PICCIONE

Piccione in 2 portate

Petto, carciofi, foie gras

Barolo '12 Poderi Colla

Finanziera di piccione

"5 Ans" Cave de l'Abbe Rous

IL CIOCCOLATO

Millefoglie al cacao, spuma al cioccolato,
arancia rossa, zucca

Barolo Chinato M.si di Barolo

€ 140,00 senza vini

€ 186,00 con vini abbinati

Betulla

Come le barche dei pescatori in mare,
così le sue foglie nei nostri fiumi d'autunno

I CROSTACEI

King crab, gamberi rossi, endivia brasata,
mela verde, sedano, sesamo affumicato, foglie d'ostrica

1000 cm³ Bianco Patrick Uccelli

GLI SPAGHETTINI

Spaghetto freddo a km 4.925

Sylvaner '16 Weingut Schmitt

IL MERLUZZO

Merluzzo al miso, topinambur,
daikon, verza, finocchietto nero

Morgon Classique '16 Dom. Jean Foillard

LA MACEDONIA

Kiwi, ananas, meringa al rosmarino e timo,
mandarino, pompelmo rosa, mango

Tsuruume Yuzu - Heiwa Shuzo

€ 138,00 senza vini

€ 171,00 con vini abbinati

Gli antipasti

Tataki di cervo, aglio nero, anguilla, caviale, yuzu, coriandolo vietnamita	€ 42,00
Toast di scampi e faraona, maionese agli agrumi, carciofi all'aneto	€ 42,00
Terrina di foie gras, rognone vodka Blu Lie , radicchio tardivo, cipolla, mela verde	€ 44,00
King crab, gamberi rossi, endivia brasata, mela verde, sedano, sesamo affumicato, foglie d'ostrica	€ 44,00
Lumache, coregone affumicato, aglio dolce, pane raffermo, pomodoro, prezzemolo, cocco e curry	€ 36,00

I primi piatti

Tortelli di bollito, prezzemolo, brodo di volatili, capperi, peperone, erba limoncina	€ 34,00
Tagliolini alla chitarra, cime di rapa, vongole, bottarga, limone	€ 36,00
Risotto al pollo, burro di bufala, mandarino, acciughe, canocchie	€ 34,00
Gnocchetti di patate, animelle, pistacchio di Bronte, peperoni, katsuobushi	€ 36,00
Spaghetto freddo a km 4.925	€ 36,00

I secondi piatti

Agnello, latte di capra, spugnole, biette, camomilla	€ 50,00
Spare ribs di cinghiale, cavolo rosso, mela gialla, senape	€ 46,00
Cotechino, lingua, ostriche, patate affumicate, lenticchie, cavolo nero	€ 46,00
Piccione in 2 portate Petto, carciofi, foie gras Finanziera di piccione	€ 50,00
Merluzzo al miso, topinambur, daikon, verza, finocchietto nero	€ 50,00

Dalla nostra CHEESE ROOM...
selezione di formaggi – 15 pezzi

€ 32,00 senza vini - € 62,00 con vini

Lo Staff

Cucina

Matteo Metullio, Davide De Pra, Christian Sainato,
Lorenzo Bensi, Giovanni Menti, Daniele Gambino, Davide Tarengi,
Geremia Della Ragione, Massoud Akhtar

Sala

Stefan Wieser, Fabio De Faveri,
Umberto Falcone, Giampiero Compare, Matteo Sorini