

MENÙ DEGUSTAZIONE *by Delfo Schiaffino*

“La Purezza”

(Il menu è proposto per l'intero tavolo)

€ 140 per persona con quattro portate

Disponibile a pranzo fino alle 14:00 e a cena fino alle 22:00

€ 170 per persona con sei portate

Disponibile a pranzo fino alle 13:30 e a cena fino alle 21:30

€ 190 per persona con otto portate

Disponibile a cena fino alle 21:00

Canapé

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia

“Delfo Schiaffino: Il Suo Lago e La Sua Liguria”

Cannolo / Amatriciana di Lago / Calamaretti Spillo

Nero di Seppia / Pesto Leggero

Morone del Mar Ligure

Peperone / Cetriolo / Parmigiano / Limone

Soppressata Gentile Rossa Piccante / Peperoncino Lacrime Dolce

Pre Dessert

More / Pinoli / Verbena / Basilico

Piccola Pasticceria

In aggiunta, se gradite:

Texture di Foie Gras

Albicocca / Amaretti / Pepe di Timut / Pan Brioche

Pluma di Bellota Iberica

Melanzana / Miso / Cipolla / Mandorla

... e ancora:

Lattuga Romana

Carote / Zenzero / Vadouvan / Pinoli / Pomodoro affumicato

“Estate sul Lago di Garda”

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato

Coperto € 10

À LA CARTE...

€ 95 (solo a pranzo) per persona con due portate

€ 120 per persona con due portate e dessert

€ 145 per persona con tre portate

€ 160 per persona con tre portate e dessert

Lattuga Romana

Carote / Zenzero / Vadouvan / Pinoli / Pomodoro affumicato

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia

Storione Bianco

Rafano / Ponzu affumicato / Menta / Caviale di Salmerino
aggiunta di Caviale Beluga “Amur” Voyage *su richiesta 10 g € 35*

Texture di Foie Gras

Albicocca / Amaretti / Pepe di Timut / Pan Brioche

“Delfo Schiaffino: Il Suo Lago e La Sua Liguria”

Cannolo / Amatriciana di Lago / Calamaretti Spillo

Nero di Seppia / Pesto Leggero

Spaghettone Freddo & Caviale

Peperone / Caprino / Acciuga / Cozze affumicate / Basilico / Finocchietto

Astice Blu Bretone

N’duja / Mandorla / Basilico / Pomodori del Piennolo confit

Erba Cipollina

supplemento € 45

Morone del Mar Ligure

Peperone / Cetriolo / Parmigiano / Limone

Soppressata Gentile Rossa Piccante / Peperoncino Lacrime Dolce

Pluma di Bellota Iberica

Melanzana / Miso / Cipolla / Mandorla

in alternativa con supplemento di € 45

Ribeye Wagyu Miyazaki A5 Giappone

Selezione di Formaggi

Pane dedicato / Marmellate secondo stagione

More / Pinoli / Verbena / Basilico

Pesca / Sakè / Yuzu / Shiso / Coriandolo

Gelato alla Vaniglia mantecato al momento