



---

## ANTIPASTO

---

### L'Uovo

cotto a bassa temperatura, spuma di patate, broccolo romano, tartufo nero e aria di Parmigiano

### Il manzo

tartare con chips di pane croccante accompagnata da crema di Bitto valtellinese, salsa verde al prezzemolo e tempura di capperi in fiore

### Il branzino

variazione di crudo, cotto e fritto

### La tarte tatin

di cipolla bionda caramellata su salsa al Parmigiano e riduzione di aceto balsamico

---

## PRIMI

---

### Il risotto

riso "Gallo Riserva del Fondatore" mantecato con burro salato di Normandia al profumo di limone di Sorrento, capasanta scottata e maggiorana (minimo due persone)

### Gli gnocchi

fatti in casa di zucca nostrana, saltati con burro, salvia, speck affumicato di Sauris IGP e amaretti sbriciolati

### I Tagliolini

di pasta fresca alla barbabietola con crema di gorgonzola DOP, noci e lamelle di tartufo nero

### Il Vesuvio

del "Pastificio Gentile" con ragù di cervo mantecato al pecorino, buccia di arance e gruè di cacao

---



---

## SECONDI

---

### Il maialino

bocconcini di guancia cotti a bassa temperatura millefoglie  
di patate croccanti al profumo di timo e verze stufate

### Il cervo

filetto grigliato aromatizzato al ginepro, radicchio rosso arrostito,  
mele e sentore di grappa

### L'ombrina

trancio cotto in forno accompagnato da zucca e porcini trifolati

### Lo scorfano in zuppa

accompagnato da purea di patata all'olio extra vergine di oliva  
e verdure di stagione al vapore

### Il Gubet

la perfezione si fa formaggio: stagionato di latte crudo di capra,  
pane all'uvetta fatto in casa, miele, confettura e mostarda

---

### Coperto

