

Il 19 **Un numero**

Il numero che fu assegnato a questo edificio quando l'idea si fuse alla carta e divenne progetto, definendo così il nostro cammino. Il numero che è al tempo stesso la somma di una minuziosa ricerca, frutto di una passione naturale ed interiore, legata ad una filosofia semplice e strettamente connessa alla natura, al susseguirsi delle stagioni ed al territorio.

I numeri da noi scelti quali nomi dei Menu Degustazione che vi proponiamo sono l'emblema del lavoro meticoloso e complesso dei nostri Chef.

**Tutti i nostri menu sono accompagnati
da una degustazione di pane**
Our menus include bread pairing

Acqua €10
Water €10

Coperto €10
Cover Charge €10

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

Dinamismo. Intelligenza. Curiosità.
È il numero che racchiude il nostro
omaggio allo Chef Giancarlo Perbellini
e alle sue creazioni.

Il menù viene servito per l'intero tavolo
The menu should be served for the whole table
Le menu sera servi à toutes les personnes
dans le tableau entier

**Insalata di rombo e asparagi glassati, mousseline al
martini dry e olio di nocciole** ✨

Turbot and iced asparagus salad, dry martini mousseline
and hazelnuts oil

Salade de turbot e asperges glacées, mousseline au martini
dry et huile de noisette

€58

**Scampo battuto, centrifugato di mela verde, gelato al foie
gras, caramello all'aceto balsamico** ✨

Prawns, green apple extract, Foie gras iced cream and
balsamic vinegar caramel

Cru des langoustines au couteau, centrifugé de pomme vert,
glace au foie gras et caramel au vinaigre balsamique

€70

**Ravioli farciti di patata affumicata, burrata, pomodoro
confit e olive verdi**

Ravioli with smoked potatoes filling, burrata, confit
tomatoes and green olives

Ravioli à la pommes de terre fumées, burrata, tomates
confites et olive vertes

€58

**Filetto di Vitello dorato, purea all'olio di Arachide,
ragoût di Fave e Spugnole**

Browned veal filet, peanut oil mashed potatoes, fava beans
and morels ragoût

Filet de veau doré, purée à l'huile d'arachide, ragoût des
fèves et morilles

€70

**Cubo ghiacciato al caffè, spuma di anice, gelato alla
mandorla** ✨

Frozen coffee cube, Anice foam and Almond ice cream
Cube glacé au Café, mousse à l'anis, glace aux amandes

€28

Set Menu

€130

**Il menu è accompagnato
da una degustazione di pane**
The menu includes bread pairing

Abbinamento Vino

5 Bicchieri, €85

Wine Pairing

5 Glasses, €85

Il 4

Simbolo dei quattro elementi – terra, fuoco, aria ed acqua – che, sapientemente orchestrati e combinati insieme, ci offrono quotidianamente una ricca varietà di erbe, verdure e profumi dal nostro orto, permettendoci di offrirvi la nostra proposta vegetariana.

Il menù viene servito per l'intero tavolo
The menu should be served for the whole table
Le menu sera servi à toutes les personnes
dans le tableau entier

Insalata Dopolavoro ✨

Dopolavoro Salad
Salade Dopolavoro
58€

"Risi Bisi" e Alghe ✨

"Risi e Bisi" and Seaweed
58€

Intreccio di asparagi, mimosa d'uovo

Weaved asparagi and mimosa eggs
Tressage d'asperges et mimosa d'oeuf
58€

"Sasso", pistacchio e lampone ✨

"Stone", pistachio and raspberry
"Rocher", pistache et framboise
28€

Set Menu

98€

**Il menu è accompagnato
da una degustazione di pane**
The menu includes bread pairing

Abbinamento Vino

4 Bicchieri, €75

Wine Pairing

4 Glasses, €75

Il 10

Crudo di seppia, castraure e rafano
Raw Squid, "castraure" and horseradish
Crue de seiches, "castraure" et raifort
€58

✂ **"Sarde in Saor"**
"Sardines on Saor"
"Sardines en Saor"
€58

Hotdog d'asparagi
Asparagus hotdog
Hot dog d'asperges
€58

✂ **"Tagliatelle" di bufala e champignon**
Buffalo mozzarella "tagliatelle" and
champignon mushrooms
Tagliatelle de mozzarella di bufala aux champignons
€58

✂ **Pasta fagioli e astice**
Pasta & fagioli with lobster
Pâtes aux haricots et homard
€58

✂ **Risotto, fondo di vitello, fonduta al grana padano e
croccante di carciofi**
Risotto with veal jus, grana padano fondue,
crispy asparagus
Risotto au jus de veau, grana padano fonde et croquant
d'artichauts
€58

✂ **Anguilla, mascarpone di capra, mostarda al corniolo**
Eel, goat mascarpone cheese, cornus mas mustard
Anguille, mascarpone de lait de chèvre,
moutarde de cornouiller
€58

Pollo "Caesar"
Chicken "Caesar"
Poulet "César"
€58

✂ **Macedonia con fragolino**
Fruit salad and "fragolino" wine
Macédoine au vin "fragolino"
€28

✂ **"Crema fritta", pera e passion fruit**
"Fried cream", pear and passion fruit
Crème frite, Poire et Fruit de la passion
€28

Set Menu
180€

Totalità. Compimento. Evoluzione.

È il numero che simboleggia la perfezione, quella che cerchiamo di offrire in ogni nostro piatto e gesto. Perfezione che è obiettivo del nostro Resident Chef Federico Belluco, e gli permette di evolversi, crescere e mutare senza mai fermarsi.

Il menù viene servito per l'intero tavolo
The menu should be served for the whole table
Le menu sera servi à toutes les personnes
dans le tableau entier

**Il menu è accompagnato
da una degustazione di pane**
The menu includes bread pairing

Abbinamento Vino

8 Bicchieri, €130

Wine Pairing

8 Glasses, €130

Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo ed alcuni altri prodotti sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE)853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
We inform our guests that the raw fish and some other products have been exposed to a preventive treatment according to the law (CE) 853/2004, attachment III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.