



LA SPERANZINA

ACCOMPAGNANDO I NOSTRI CANAPÉ...

Franciacorta DOCG dosaggio 2 gr/lt “Blanc de Blancs”, Cavalleri

(Chardonnay)

€ 15

Champagne Reims Brut “Brut Réserve”, Charles Heidsieck

(Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

€ 20

Lugana DOC “Vitium”, Armea, 2022

(Turbiana)

€ 10

A. Pouilly-fumé C. “Tradition”, Serge Dagueneau & Filles, 2022

(Sauvignon)

€ 15

Bouzeron Aligoté AOC, Domaine De Villaine, 2018

(Aligoté)

€ 15

LE ACQUE...

Oxigenia

(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. <172> MG/L)

€ 7

Lurisia

(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)

€ 8

Perrier

(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)

€ 9

MENÙ DEGUSTAZIONE *by Delfo Schiaffino*
“La Purezza”

(Il menu è proposto per l'intero tavolo)

€ 130 per persona con quattro portate

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

€ 150 per persona con sei portate

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

€ 170 per persona con otto portate

Disponibile a cena fino alle 21:00

Canapé

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia

Bottoni di Maialino Nero

Pera Nashi / Pioppini / Cipolla Rossa di Tropea
Parmigiano 36 mesi / Lardo di Colonnata

Morone del Mar Ligure

Zucca / Lattuga / Vadouvan / Alternanthera

Pre Dessert

Parfait al Pistacchio di Bronte

Arancia Candita / Lime / Foglie di Kaffir

Piccola Pasticceria

In aggiunta, se gradite:

Texture di Foie gras

Frutti rossi / Sauternes / Amaranto

Agnello

Erbe / Senape di Dijon / Carciofo Violetto / Limone
Jus ai Profumi Mediterranei

... e ancora:

Barbabietola

Wasabi / Mela Verde / Cocco / Lime / Crème Fraîche

Cre moso al Cacao

Yerba mate / Topinambur / Bergamotto

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato
Coperto € 9

À LA CARTE...

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

€ 115 per persona con due portate e dessert

€ 140 per persona con tre portate

€ 155 per persona con tre portate e dessert

Barbabietola

Wasabi / Mela Verde / Cocco / Lime / Crème Fraîche

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia

Variazione di Ostriche

Franciacorta e Caviale / Perle di Tapioca e Lampone / Ponzu

Texture di Foie gras

Frutti rossi / Sauternes / Amaranto

Bottoni di Maialino Nero

Pera Nashi / Pioppini / Cipolla Rossa di Tropea

Parmigiano 36 mesi / Lardo di Colonnata

Fusillone Rigato

Broccoli Selvatici / Vongole / Limone / Carbone Vegetale

Astice Blu Bretonne

N'duja / Mandorla / Zafferano

Pomodori del Piennolo Confit / Erba Cipollina

supplemento € 30

Morone del Mar Ligure

Zucca / Lattuga / Vadouvan / Alternanthera

Agnello

Erbe / Senape di Dijon / Carciofo Violetto / Limone

Jus ai Profumi Mediterranei

Selezione di formaggi

Pane dedicato / Marmellate secondo stagione

Parfait al Pistacchio di Bronte

Arancia Candita / Lime / Foglie di Kaffir

Cremoso al Cacao

Yerba mate / Topinambur / Bergamotto

Gelato alla vaniglia mantecato al momento