Menu

Degustazione

Duca D'Aosta

LOUNGE BAR & RESTAURANT

Menu

Degustazione

Entrèe
di benvenuto

♥

A scelta

1 Antipasto, 1 Primo e 1 Secondo
dal menù alla carta, uguale per tutti i commensali

♥

Tra il primo e il secondo:

Un Fresco Intermezzo ♥

♥

Pre Dessert

€. 80,00 a persona

- coperto €. 10,00. bevande escluse -

Mare

Polpo Ubriaco
Tentacolo di *polpo ubriaco alla birra scura, ⌂ cremoso di cozze e fagioli cannellini (1,12)

Tartare di Mare
Proposta del giorno dello Chef, servita con mango e avocado (4,6)

Carpaccio di Tonno & Cipolla
Carpaccio di ⌂ tonno pinna gialla marinato e affumicato al legno di faggio con rucola, mostarda di cipolla rossa di Tropea, capperi e chips di grano (1,6)

Cuore di Capesante
*Capesante scottate su letto di topinambur (8,12) (Su richiesta con scaglie di tartufo nero pregiato)

♥

Boreto Rinchiuso
⌂ Ravioloni all'uovo fatti a mano ripieni di Boreto & polenta, serviti con la sua riduzione, chips di polenta e caviale di aceto balsamico (1,5,6,8,14)

Duca D'Aosta 2008
Tagliatella fresca all'uovo con tris di ⛵ gamberi sfumati al Brandy mantecati con crema di tartufo bianco & scaglie di tartufo nero (1,4,5,8,14)

Capesante & Zucca
Gnocchi di zucca, burro nocciola con ⛵ capesante alla plancia, salvia croccante e profumo di cannella (1,5,8,12)

Spaghetti Vongole & Bottarga
Spaghetti (100% grano Italiano, trafilati al bronzo) alle vongole, lime & bottarga (1,6,12,14)

♥

La Rosa di Sera
*Calamaretti grigliati, radicchio invernale "Rosa di Gorizia", pancetta croccante & perle di aceto balsamico (12)

Il Rombo
"Pulito e servito" Filetto di ⌂ rombo su purea di patate (6,8) (Su richiesta con scaglie di tartufo nero pregiato)

Toc in Mar
Polentina morbida & dadolata di Boreto con finocchietto di mare (Az. Lagunando) (1,6,8)

Il "Boreto"
Piatto tipico dell'isola, pesce cotto in padella sfumato all'aceto, pepe, servito con polenta morbida (1,6,14)

Non solo Salmone
Trancio di salmone e croccante di pistacchi su purea di patate (3,6,8)

Terra

Toc in friûl
Polentina morbida con ⌂ funghi porcini e speck di Sauris (1,8)

Carpaccio di Manzo
Insalatina di finocchio marinato con vinaigrette ai fiori di sambuco, ⌂ carpaccio di manzo e fiocchi di parmigiano (8)

San Daniele & Frico
Prosciutto crudo "San Daniele Picaron" 24 mesi e Frico (8)

♥

Porcini & San Daniele
Paccheri, porcini e prosciutto di San Daniele croccante (1)

Il Masurin
Gnocchi di patate con ⌂ ragù a coltello di "Masurin" (Germano Reale) e chips di Parmigiano (1,8,9,14)

♥

Tagliata di Black Angus
Cube Roll (costata disossata) con sale Maldon, purè di patate & salsa gravy (8,14) (Su richiesta con scaglie di tartufo nero pregiato)

Guancetta al Merlot
⌂ Guancia di manzo brasata al Merlot & tortino di patate e porro (1,8,9,14)

Vegetariani

Vegetarian Flan
⌂ Flan di zucca, lamelle di castagne con ricotta affumicata e polvere di caffè (5,8)

Degustazione di Formaggi & Mostarde (8)

♥

⌂ Vellutata

Gnocchi Tartufati
Gnocchi di patate & gnocchi di zucca con crema di tartufo bianco e scaglie di tartufo nero (1,5,8)