LA TERRAZA

NATURA

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO
180€ PER PERSONA

CON PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER
IN ABBINAMENTO
265€ PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

ZUPPETTA DI ZUCCA MANTOVANA AFFUMICATA
CON PERLE DI COCCO, CROSTINO ALLE MANDORLE
E TOFU FERMENTATO

SPAGHETTI 'CACIO E PEPE'
CON PEPE NERO DEL MADAGASCAR E PECORINO ROMANO

RISOTTO GRAN RISERVA ALL'AMARONE,
MELOGRANO E CASTAGNE

TERRINA DI CARCIOFI CON RADICE DI LOTO
E SALSA DI OLIVE KALAMATA

SEDANO E LIMONE

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

ESSENZA

MENÙ DEGUSTAZIONE

210€ PER PERSONA

INCLUSO UN CALICE DI BOLLICINE ITALIANE CON LA PRIMA PORTATA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

OSTRICHE CON EMULSIONE DI FUNGO ORECCHIONE
SERVITE CON CAVIALE

TATAKI DI WAGYU CON SALSA DI RAPA,
CHIMICHURRI AL PEPE VERDE E YUZU

SPAGHETTI 'CACIO E PEPE'
CON PEPE NERO DEL MADAGASCAR E PECORINO ROMANO

FUSILLONE AL PEPERONE ROSSO E CALAMARO
IN VARIE CONSISTENZE

PETTO D'ANATRA
E INVOLTINO DI COSCIA DI ANATRA CONFIT
CON BABY PAK CHOI E SALSA AL RIBES NERO

TIRAMISÙ DIVERSO

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

DUE PORTATE

115€ PER PERSONA

DUE PORTATE PIÙ DOLCE

145€ PER PERSONA

TRE PORTATE

140€ PER PERSONA

TRE PORTATE PIÙ DOLCE

170€ PER PERSONA

PER COMINCIARE

Ostriche con emulsione di fungo orecchione servite con caviale

Zuppetta di zucca mantovana affumicata
con perle di cocco, crostino alle mandorle e tofu fermentato

Baccalà in umido, porro e salsa alla camomilla

Tataki di Wagyu con salsa di rapa, chimichurri al pepe verde e yuzu

PRIMO ASSAGGIO

Ravioli di fasolari e capesante con emulsione di limone amalfitano

Fusillone al peperone rosso e calamaro in varie consistenze

Risotto Gran Riserva all'Amarone, melograno e terrina di foie gras

Spaghetti 'cacio e pepe' con pepe nero del Madagascar e Pecorino Romano

SECONDO ASSAGGIO

PESCE

Salmone marinato al Saikyo miso con salsa aneto e senape, misticanza croccante

Rombo e patate 2.0 con salsa al rosmarino

Arrosto di astice e sedano rapa con royal e ricci di mare

CARNE

Petto di anatra scottato e involtino di coscia di anatra confit
con baby pak choi e salsa al ribes nero

Maialino da latte con mela cotogna e croccante di marron glacé

Stracotto di intercostata di manzo con carote caramellate

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

Dorchester *Collection*