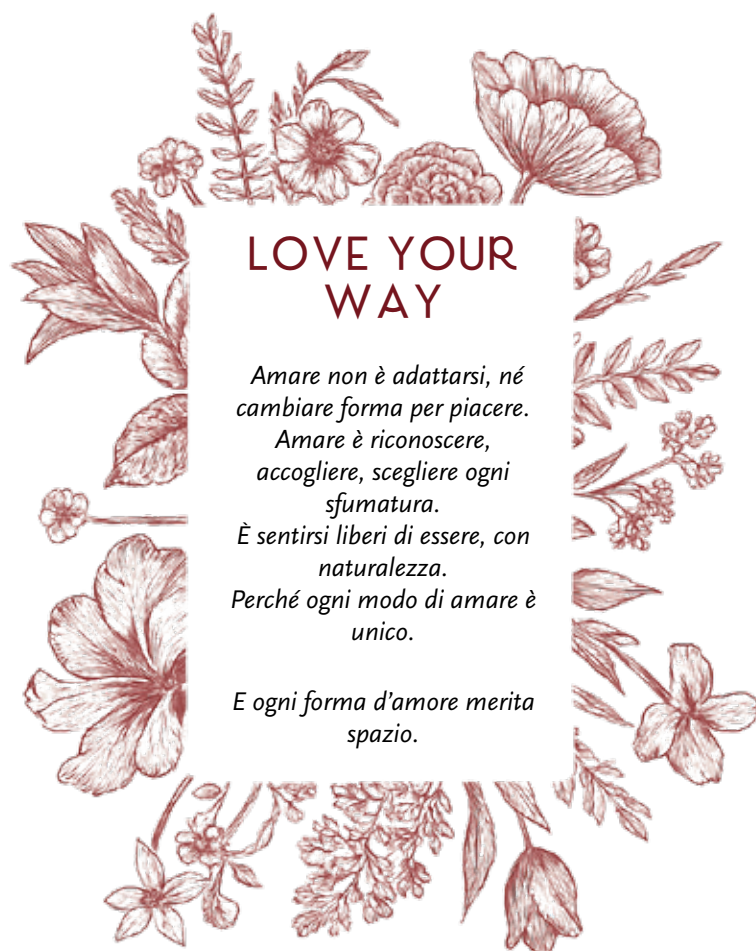


# FINE DINING

14.02.2026



## LOVE YOUR WAY

*Amare non è adattarsi, né cambiare forma per piacere.*

*Amare è riconoscere, accogliere, scegliere ogni sfumatura.*

*È sentirsi liberi di essere, con naturalezza.*

*Perché ogni modo di amare è unico.*

*E ogni forma d'amore merita spazio.*

Executive Chef  
**Guglielmo Giudice**

Maître di sala  
**Roberto Podda**

Sommelier  
**Ramona Tibi**

# MENÙ

*Amouse Bouche*

## ANTIPASTO

*Capasanta, porro fondente e salsa di ostriche,  
limone nero e polvere di pane bruciato*  
1 · 7 · 14

Vino: Franciacorta Brut  
**BOSIO**

## PRIMO

*Risotto al latte affumicato con tonno scottato alla  
soia e miele, Parmigiano 60 mesi e pepe tostato*  
1 · 3 · 7 · 9

Vino: Vermentino "Costamolino"  
**ARGIOLAS**

## SECONDO

*Filetto di manzo, riduzione di Lambrusco,  
amarena e cacao amaro, sedano rapa arrosto e  
burro nocciola*  
· 7 ·

Vino: Chianti Classico "Peppoli"  
**ANTINORI**

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte  
(incluso lattosio);
8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti  
a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni  
superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## DESSERT

*Cuore al cioccolato bianco e fragole, crema  
all'amaretto*  
1 · 3 · 7

Vino: Moscato Nero "Nero Musquè"  
**CA' LUSTRA-ZANOVELLO**

*Degustazione di vini 25 EUR per persona*

