

NUIT D'AUTOMNE

31.10.2026

Halloween

*La terre, la forêt, la braise et
les épices se rencontrent dans
un parcours aux contrastes
délicats et enveloppants, où
les ingrédients de saison
deviennent l'expression d'une
nuit suspendue entre
élégance et mystère.*

*Un récit gastronomique
conçu pour célébrer
l'automne.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître d'hôtel
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

MENU

Amuse - Bouche

La première flamme

Soufflé de potiron rôti, crème de Morlacco

· 1 · 3 · 7 ·

/

Entrée

Au cœur de la forêt

Œuf mollet, espuma de pomme de terre fumée,
champignons des bois rôtis, truffe noire
et jus de champignons.

· 3 · 7 · 9 ·

Vin : Franciacorta Cuvée Royale "Marchese Antinori" Brut
ANTINORI

/

Premier plat

Rouge d'automne

Risotto Carnaroli au radicchio, fromage « ubriaco »
affiné au vin, réduction de vin chaud et oignon brûlé.

· 7 · 9 · 12 ·

Vin : Chiaretto "Rosa dei Frati"
CÀ DEI FRATI

/

Plat principal

Braise et contrastes

Joue de bœuf, fond au chocolat noir 70 %,
purée de châtaignes, céleri-rave à la braise
et poire épicée à l'aigre-doux.

· 7 · 9 · 12 ·

Vin : Valpolicella Ripasso Superiore "Ripassa"
ZENATO

/

Dessert

La dernière lueur

Kaki rôti, glace au chocolat noir et au rhum,
namelaka à la vanille, crumble de biscuits
au poivre noir, gel de mandarine.

· 1 · 3 · 7 ·

Vin : Recioto di Soave Classico "Colombare"
PIEROPAN

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten ;
2. Crustacés et produits à base de crustacés ;
3. Œufs et produits à base d'œufs ;
4. Poissons et produits à base de poissons ;
5. Arachides et produits à base d'arachides ;
6. Soja et produits à base de soja ;
7. Lait et produits à base de lait
(y compris le lactose) ;
8. Fruits à coque ;
9. Céleri et produits à base de céleri ;
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits
à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations
de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre ;
13. Lupin et produits à base de lupin ;
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Accord mets et vins 25 EUR par personne