

NOTTE D'AUTUNNO

31.10.2026

Halloween

*La terra, il bosco, la brace e le
spezie si incontrano in un
percorso dai contrasti delicati e
avvolgenti, dove ingredienti di
stagione diventano espressione
di una notte sospesa tra
eleganza e mistero.*

*Un racconto gastronomico
pensato per celebrare
l'autunno.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

MENÙ

Amuse - Bouche *Il primo fuoco*

Soufflé di zucca arrostita, crema di Morlacco
· 1 · 3 · 7 ·

/

Antipasto *Nel cuore del bosco*

Uovo morbido, spuma di patata affumicata, funghi di bosco
arrostiti, tartufo nero e jus di fungo.
· 3 · 7 · 9 ·

Vino: Franciacorta Cuvée Royale "Marchese Antinori" Brut
ANTINORI

/

Primo *Rosso d'autunno*

Risotto Carnaroli al radicchio, formaggio ubriaco,
riduzione di vin brulé e cipolla bruciata.
· 7 · 9 · 12 ·

Vino: Chiaretto "Rosa dei Frati"
CÀ DEI FRATI

/

Secondo *Brace e contrasti*

Guancia di manzo, fondo al cioccolato fondente 70%,
purea di castagne, sedano rapa alla brace e pera
speziata in agrodolce.
· 7 · 9 · 12 ·

Vino: Valpolicella Ripasso Superiore "Ripassa"
ZENATO

/

Dessert *L'ultimo bagliore*

Cachi arrosto, gelato al cioccolato fondente e rum,
namelaka alla vaniglia, crumble ai biscotti e pepe nero,
gel di mandarino.
· 1 · 3 · 7 ·

Vino: Recioto di Soave Classico "Colombare"
PIEROPAN

Degustazione di vini 25 EUR per persona

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