

SPECIAL TOURS

LAND TOUR

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo

ACCENDIAMO I MOTORI

Benvenuto a nostra fantasia accompagnato da un calice di Franciacorta Satèn.

PER CARBURARE [3, 7, 8]

Battuta al coltello di Fassona piemontese, servita con stracciatella pugliese, crema di nocciole, gocce di salsa al prezzemolo e fave di cacao.

INGRANA LA PRIMA [1, 3, 7, 8]

Tortelli di zucca con burro e salvia serviti su fonduta di parmigiano con scaglie di tartufo nero della Lessinia.

LAST LAP [10]

Controfiletto di Angus Irlandese servito su crema di fagioli cannellini, con emulsione di senape Dijon e miele, coulisse di lampone e rucola.

AL TRAGUARDO [7, 8]

Il dolce senz'uovo, dolce segreto della casa a base di panna cotta e cocco.

SUL PODIO

Cocktail a fantasia del bartender per accompagnare il nostro dessert (Anche in versione analcolica).

€38 a persona

Servizio, acqua e caffè inclusi

Abbinamento birre artigianali **€16**

3 birre in abbinamento, consigliato per 2 persone

Vini consigliati

LE VOLTE Ornellaia, Toscana. / **33€**

(Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi e spezie, al palato lieve acidità e trama tannica)

NEBBIOLO Cordero di Montezemolo, Piemonte. / **30€**

(Uve 100% Nebbiolo, viola acceso di media intensità, profumo di lampone, fragola e violetta)

SEA TOUR

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo

ACCENDIAMO I MOTORI

Benvenuto a nostra fantasia accompagnato da un calice di Franciacorta Satèn.

PER CARBURARE [4, 6, 9]

Macedonia di Mare: salmone battuto al coltello, condito con macedonia di mela, finocchio, sedano e caramello di soia.

INGRANA LA PRIMA [1, 8, 14]

Spghettino aglio, olio, peperoncino e gambero argentino crudo, zeste di agrumi e prezzemolo.

LAST LAP [4, 6, 7, 11]

Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo bianco e nero, servito con rosti di patate e caramello di moscovado e salsa di soia.

AL TRAGUARDO [7, 8]

Il dolce senz'uovo, dolce segreto della casa a base di panna cotta e cocco.

SUL PODIO

Cocktail a fantasia del bartender per accompagnare il nostro dessert (Anche in versione analcolica).

€38 a persona

Servizio, acqua e caffè inclusi

Abbinamento birre artigianali **€16**

3 birre in abbinamento, consigliato per 2 persone

Vini consigliati

MOSCATO Annafrancesca, Veneto / **18€**

(Uve Moscato, di colore giallo paglierino, profumo floreale e di frutta a polpa bianca, al palato è rotondo, asciutto, di ottima mineralità)

VERMENTINO Poggio al Tesoro, Toscana. / **23€**

(Vermentino di Bolgheri, dorato con riflessi verdognoli, note di pesca e albicocca, medio corpo al palato dal finale asciutto e minerale)