

GOURMET

MENU ACQUA

Veli di seppia, ricciola, piselli e zenzero

Petit Manseng Franz Haas 2020

Lumachine di mare, gremolada, erbe amare

Gewürztraminer (Grand Cru) Frederic Mochel 2018

Capesante, dashi di baccalà e cardoncelli, cocco, croccante al pomodoro

Giallo d'Arles Quintodecimo 2020

Fusillone, ricci di mare, fave bianche, caviale d'aringa

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese J.J. Prüm 2019

Plin di ragù Garganico, crudo di gambero, latticello

Pinot Nero Le Due Terre 2018

Rombo allo spiedo, ponzu al finocchietto, bietola, semi risottati

Moganazzi Terre Nere 2018

Cocco, fava tonka, gelato al pistacchio, fragole

Coconut Sour

MENU TERRA

Radici, latte di mandorla, caviale di Calvisano

Johanniter Weissslahn Burgerhof 2018

Trippa, jalapeño, coriandolo e lime, costa alla brace

La Rocca Pieropan 2020

Cardoncello, nespole, tartufo

Derthona Costa del Vento Walter Massa 2018

Risotto, carote, maialino e sedano

Enantio Riserva 1865 Prefillossera Roeno 2016

Tubettone in brodo di pomodori, ricotta forte, manzetta marinata

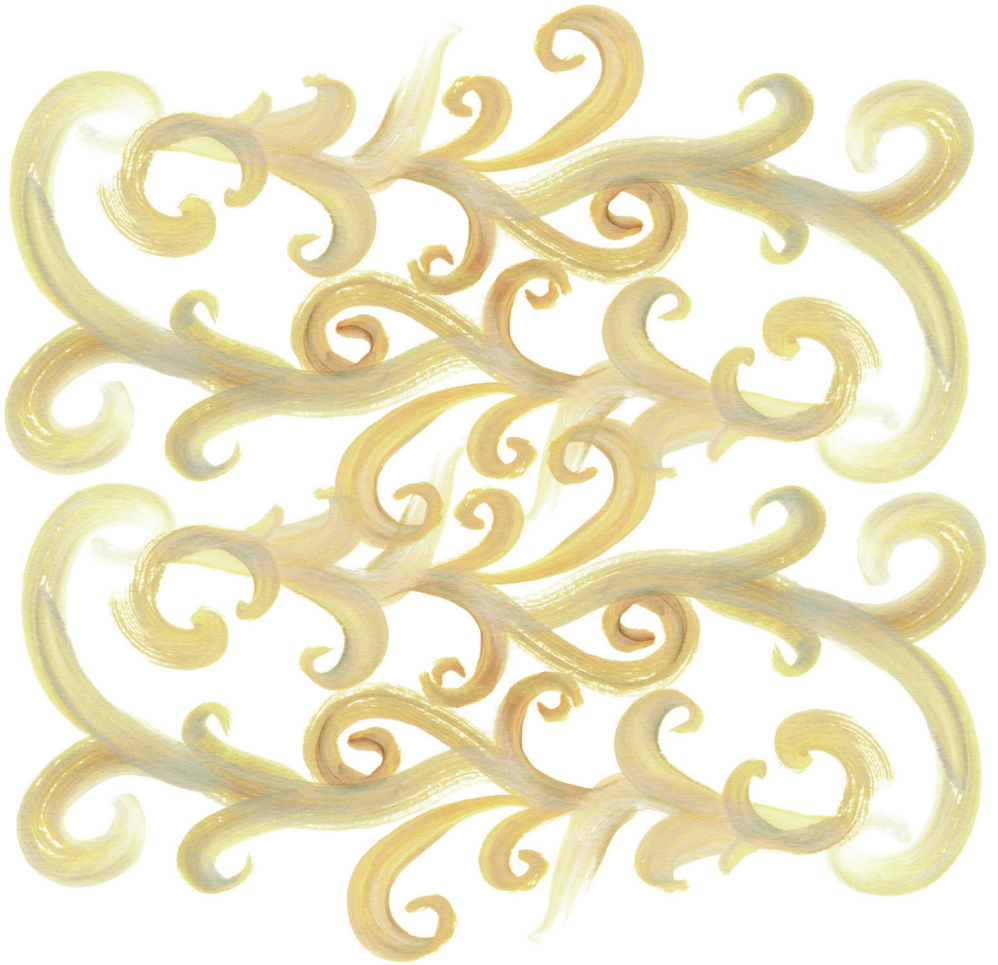
Le Rosine Michel & Stéphane Ogier 2017

Agnello, patate, lampascioni, emulsione di ostriche e gin

Terre di Lavoro Galardi 2016

Cre moso al caffè, lamponi, cioccolato

Moscato Rosa Franz Haas 2020



RESORT

IT