



LUSA

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 Spätelese 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 Weisslahn 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 Prefillosera Roeno 2016



Ruote 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



CONTIENE GLUTINE



CONTIENE LATTOSIO

ELENCO ALLEGENI





RESORT