

L'ACQUA BULLE

RISTORANTE

ANTIPASTI

CARPACCIO	DI MANZO AFFUMICATO, FINFERLO, CILIEGINO ARROSTO	14
SALTIMBOCCA	DI COREGONE	12
UOVO	POCHÈ, PARMIGIANO, TARTUFO NERO ESTIVO	15
CARDONCELLO,	AGLIO NERO, SOIA, FONDO DI FUNGHI	12
CRUDO DI PESCE,	GAZPACHO, RAFANO, ERBA CEDRINA	14

PRIMI

TAGLIOLINO,	TRIGLIA, PECORINO, BASILICO	18
PLIN	CINGHIALE, CIPOLLA ARROSTO, GROVIERA, FINOCCHIETTO	16
RISOTTO,	LAVANDA, ASPARAGI, LIMONE CANDITO	18
TORTELLI	PECORINO, VIGNAROLA, GUANCIALE	15
RAVIOLO,	SCAMPI, POMPELMO, BOTTARGA	16

SECONDI

OMBRINA,	CACIO, FRIGGITELLO	17
RICCIOLA,	FONDO DI PESCE, LATTUGA	20
AGNELLO,	GRATIN DAUPHINOIS	25
MANZO,	FUNGHI ARROSTO, DEMI-GLACE	28
ANATRA,	CIPOLLA, CICORIA, CAROTE	24

DOLCI

CIOCCOLATO,	RAPA ROSSA, GRANO SARACENO	9
CROSTATINA,	CREMA PASTICCERA, FRAGOLINE, MENTA	7
CAKE,	LEMON CURD, CAPPERI, CIOCCOLATO BIANCO	8
TARTE TATIN,	GELATO ALLA VANIGLIA, CARAMELLO SALATO	9

MENU DEGUSTAZIONE

4 PORTATE:	CARDONCELLO, RISOTTO, ANATRA, CROSTATINA	35 a persona
5 PORTATE:	UOVO POUCHÈ, SALTIMBOCCA, TORTELLI, ANATRA, TARTE TATIN	60 a persona

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

Il menu da 4 portate è valido solo a pranzo dal lunedì al venerdì.

STARTERS

SMOKED BEEF	CARPACCIO, CHANTERELLE, ROASTED CHERRY TOMATO	14
WHITEFISH	SALTIMBOCCA	12
POACHED EGG,	PARMIGIANO CHEESE, BLACK SUMMER TRUFFLE	15
CARDONCELLO,	BLACK GARLIC, SOY, MUSHROOM STOCK	12
RAW FISH,	GAZPACHO, HORSERADISH, LEMON VERBENA	14

FIRST COURSES

TAGLIOLINO,	MULLET, PECORINO, BASIL	18
PLIN	PASTA, BOAR, ROASTED ONION, GRUYÈRE, FENNEL	16
RISOTTO,	LAVENDER, ASPARAGUS, CANDIED LEMON	18
TORTELLLO	PECORINO, VIGNAROLA, GUANCIALE	15
RAVIOLO,	PRAWN, GRAPEFRUIT, BOTTARGA	16

MAIN COURSES

CROAKER	FISH, CACIO CHEESE, SWEET CHILI PEPPER	17
AMBERJACK,	FISH STOCK, LATTUCE	20
LAMB,	GRATIN DAUPHINOIS	25
BEEF,	ROASTED MUSHROOMS, DEMI-GLACE	28
DUCK,	CHICORY, ONION, CARROTS	24

DESSERTS

CHOCOLATE,	BEETROOT, BUCKWHEAT	9
TART,	CUSTARD, WILD STRAWBERRY, MINT	7
CAKE,	LEMON CURD, CAPERS, WHITE CHOCOLATE	8
TARTE TATIN,	VANILLA ICE-CREAM, SALTED CARAMEL	9

TASTING MENU

4 COURSES:	CARDONCELLO, RISOTTO, DUCK, TART	35 per person
5 COURSES:	POACHED EGG, SALTIMBOCCA, TORTELLLO, DUCK, TARTE TATIN	60 per person

Tasting menu is intended for the entire table.

The 4 courses menu is only valid for lunch from Monday to Friday.