

LE CUPOLE

RISTORANTE

Un menu in continua evoluzione...
Intelligence is the ability to adapt to change

Stephen Hawking

Andrea Cannalire Executive Chef
Ilaria Castellaneta Pastry Chef
Andrea Barelli Restaurant Manager

Si ringrazia:



MENU *Degustazione*

DAL MAR LIGURE ALL'ADRIATICO

Gamberi rossi

cioccolato bianco, albicocca, lime e geranio al limone

Pasta e fiori

fagottini di pasta e fiori con scorfano, acqua e aria di pomodoro marino

Baccalà

mantecato e peperoni gialli e rossi

Papà

uovo e farina, mousse alla mandorla, lemon curd e latte

135€

DALLA PADELLA ALLA BRACE...

Battuta

di manzo, parmigiano soffiato e soffice, lampone e pesto al basilico

Maiale!

Cappellacci con maiale cbt, crema di mela, pancia di maiale affumicata e guanciale

Al mio mentore...

pluma iberica, ricci di mare e burrata

Sinergia

mousse di yogurt e vaniglia, gel di basilico e lime, cubi e sfoglie di albicocca

135€

ORTO & CAMPO

Melanzana in chiave contemporanea

pomodori in 3 tempi e stracciatella

Gnocchi di barbabietola fondente

tartare di barbabietola, spuma di patate, ricotta affumicata e tartufo nero

Assoluto di cipolla

cipolla fondente, croccante e all'agro, Tapioca aromatizzata e jus di cipolla

Botanica

tartelletta di mais con caramello al frutto della passione e namelaka al cioccolato bianco, croccante al latte di cocco, crumble all'olio evo e sorbetto al mango

120€

"Bruschetta Liquida"

calamari e Carciofi, cozze e la loro aria

Foie gras

porro, polvere di olio al porro, radice di porro fritta, kiwi e variazione di porcini

Risotto

all'arancia, prescinseua e carpaccio di ricciola al peperoncino e salicornia

Spaghettoni

aglio olio e peperoncino, colatura di alici e calamaretti spillo, muddica fritta

Sogliola

cime di rapa, croccante di spirulina, limone , Umibudo

Guancia di Manzo

katsoubushi, fagioli al miso bianco e prezzemolo

Choco per cento

streusel al cioccolato, mousse caraibe 66%, gel di cioccolato bruciato, gruè di cacao pralinato tapioca soffiata e salsa al cioccolato speziato

180€

A mano libera 10 portate

210€

MENU *a la carte*

Antipasti

Gamberi rossi

cioccolato bianco, albicocca, lime e geranio al limone

"Bruschetta Liquida"

calamari e carciofi, cozze e la loro aria

Battuta di manzo

lampone, parmigiano soffiato, soffice di parmigiano e pesto al basilico

Melanzana in chiave contemporanea

pomodori in 3 tempi e stracciatella

Foie gras

porro, polvere di olio al porro, radice di porro fritta, kiwi e variazione di porcini

Primi

Pasta e fiori

fagottini di pasta e fiori con scorfano, acqua e aria di pomodoro marino

Maiale!

cappellacci con maiale cbt, purea di mela, aglio nero, guancia affumicata e perle di cetriolo

Gnocchi di barbabietola fondente

variazione di barbabietola, spuma di patate, ricotta affumicata e tartufo nero

Risotto

all'arancia, prescinseua e carpaccio di ricciola al peperoncino e salicornia

Spaghettoni

aglio olio e peperoncino, colatura di alici e calamaretti spillo, muddica fritta

Secondi

Baccalà

mantecato e peperoni gialli e rossi

Al mio mentore

pluma di maiale, ricci di mare e mousse di burrata

Guancia di manzo

katsoubushi, fagioli al miso bianco e prezzemolo

Sogliola

cime di rapa, croccante di spirulina, limone, Umibudo

Assoluto di cipolla

cipolla fondente, cipolla croccante, cipolla all'agro, tapioca aromatizzata e fondo di cipolla

2 portate a scelta 95€

3 portate a scelta 115€

I prezzi sono per persona, bevande escluse

Dolci a partire da 16€

Coperto e servizio inclusi

A disposizione degli Ospiti piatti senza glutine, vegetariani e vegani. Non esitate a richiedere al personale di sala maggiori informazioni. Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità, freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.