



CAPRICCIO

RISTORANTE

Cos'è un Capriccio?

Voglia improvvisa e bizzarra, spesso ostinata. Un componimento strumentale di forma varia e libera di carattere fantasioso, quasi improvvisato, che affida l'esecuzione di un passo (piatto) alla libera interpretazione dell'artista (chef).

In architettura il concetto di capriccio è accostato alla definizione di "follia" in quanto raffigura una follia agli occhi dello spettatore (cliente).

E' questa la nostra filosofia di cucina, con alla base la ricerca accurata della materia prima, in modo da poter offrire cibi assolutamente esclusivi frutto di un'alchimia di fattori presenti nel DNA del nostro chef Graziano Accolla.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

* . Rispetto della catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n° 853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO o SPIGOLA, SARDINA, TONNO e il PESCE SPADA, ma anche SEPPIE e CALAMARETTO) previo abbattimento termico e congelamento per almeno 24 ore. L'abbattimento a bassa temperatura serve per eliminare i parassiti e permetterne l'utilizzo a crudo senza rischi, così come avviene con la cottura che elimina il parassita. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Informativa ai sensi del R.CE 1169/2011 Art 44, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti che derivano dai cereali;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- frutta secca, tra cui nocciole (*Corylus Avellana*), mandorle (*Amygdalus Communis L.*), noci africane (*Junglans Regia*), anacardi

(*Anacardium Occidentale*), noci Pecan [*Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci brasiliane (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia*

Vera), noci di Macadamia e di Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;

- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO

Per degustare a pieno la filosofia della nostra cucina, lo Chef consiglia ad ogni Ospite di ordinare i nostri percorsi degustazione:

Tentazioni	60€
------------	-----

Emozioni	75€
----------	-----

Ad occhi chiusi	110€
-----------------	------

Acqua	5€
-------	----

Caffè	3€
-------	----

Te, tisane	5€
------------	----

Coperto	5€
---------	----

Percorso degustazione:

Tentazioni

Benvenuto dello Chef

Polpo*, crema di ceci, asparagi, citronette al sedano

Calamarata, ragout di tonno*, fonduta di Grana Padana

Pesce d'amo, crema di loti, senape selvatica

Dessert

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 3 calici al costo di 30€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Prodotto congelato*

Emozioni

Benvenuto dello Chef

Focaccia di pesce crudo*, limone

Tonno, salsa allo yogurt greco, giardiniera di verdure

Linguina trafilata in bronzo, crema di fagioli, crudo di gambero rosso*

Pesce d'amo, crema al radicchio, finocchi

Dessert

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 4 calici al costo di 40€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Prodotto congelato*

Percorso degustazione:

Ad occhi chiusi

Menu a mano libera dello Chef
(8 portate)

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 6 calici al costo di 60€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Antipasti

Focaccia di pesce crudo*, limone	26€
Tonno, salsa allo yogurt greco, giardiniera di verdure	22€
Polpo*, crema di ceci, asparagi, citronette al sedano	22€
Anatra all'arancia, cicoria	24€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale (escluso dessert)

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

*Prodotto congelato

Primi

Linguine, crema di fagioli, crudo di gambero rosso*	24€
Calamarata, ragout di tonno*, fonduta di Grana Padano	24€
Gnocchetti di patate, crema di broccoli, fonduta di Grana Padano	24€
Gnocchetti ragù di coniglio	24€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale (escluso dessert)

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

Prodotto congelato*

Secondi

Pesce d'amo, crema di loti, senape selvatica	26€
Pesce d'amo, crema al radicchio, finocchi	26€
Capocollo di maiale cbt, crema di porri, carote	26€
Filetto di manzo, crema di cavolfiore	26€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale (escluso dessert)

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

Dessert

Cre moso al cioccolato, passion fruit	10€
Namelaka al caffè, cremoso al mascarpone, savoiardi tostati	10€
Millefoglie alla crema	10€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff