

MENU DEGUSTAZIONE

Polvere di Fegato d'anatra ai frutti rossi di bosco e aceto balsamico
Powder of foie gras with berries and balsamic vinegar

Medaglioni di astice con crem di avocado e macaron alla soia
Lobster medallions with avocado cream and soya macaroon

Spaghettoni freddi con granchio reale erba limoncina e caviale d'Aquitaine
Italian cold pasta salad with king crab, lemongrass and Aquitaine caviar

Tortellini d' anatra su crema di zucca e funghi porcini
Duck tortellini with pumpkin cream and porcini mushrooms

Merluzzo nero su spuma di fagioli borlotti e polvere di prezzemolo
Black cod with green bean foam and parsley powder

Agnello da latte con carciofi e millefoglie di patate
Milk-fed lamb with artichoke and potato millefeuille

Creoso frutta esotica, crumble banana e spuma di cocco
Creamy exotic fruits with banana crumble and coconut foam

159 euros

Antipasti

Medaglioni di astice con crem di avocado e macaron alla soia Lobster medallions with avocado cream and soya macaroon	44 €
Polvere di Fegato d'anatra ai frutti rossi di bosco e aceto balsamico Powder of foie gras with berries and balsamic vinegar	42 €
Crudo di gamberi di Sanremo, su crema di Grana Padano e infuso di peperoni rossi Raw Sanremo shrimps on Grana Padano cream, red pepper infusion	55 €
Insalata di campo con tofu di mandorle, patate viola e agrumi  Wild salad with almond tofu, Vitelotte potatoes and citrus fruits	32 €
Pinzimonio 2017  Seasonal vegetables flavored with tomato and basil	37 €

Primi piatti

Consommè di parmigiano con carote, quinoa e avocado Parmesan consommé with carrot, quinoa and avocado	24 €
Linguine allo scorfano, peperoni rossi e zucchine Linguine with sea capon, red peppers and zucchini	32 €
Spaghetti "cacio&pepe" e gamberi marinati al limone verde Spaghetti "cacio& pepe" with marinated pink shrimps and lime.....	39 €
Maccheroncini al ferretto con gamberi rossi e crema di melanzane affumicate Maccheroncini pasta with red shrimps and smoked eggplant caviar.....	45 €
Tortellini d' anatra su crema di zucca e funghi porcini Duck tortellini with pumpkin cream and porcini mushrooms.....	35 €
Fagottelli alla "carbonara" Carbonara fagottelli	44 €
Risotto con zucca animelle di vitello e polvere di caffè Risotto with sweetbreads, pumpkin and coffee crumble.....	39 €

Secondi Piatti

Spigola in crosta di sale, con zucchine e avocado grigliato Sea bass in salt crust, zucchini and grilled avocado	52 €
"Paranza" del giorno al pomodoro con profumi di lemon grass Catch of the day and tomato with mediterranean flavours	36 €
Triglia croccante alla mediterranea Crispy red mullet, mediterranean style.....	39 €
Filetto di manzo affogato nel vino rosso con radicchio trevigiano e pancetta croccante Beef fillet marinated in red wine sauce, with Treviso radicchio and crispy bacon	59 €
Agnello da latte con carciofi e millefoglie di patate Milk-fed lamb with artichoke and potato millefeuille	46 €

Tutta la nostra pasta è fatta in casa - All our pasta is homemade

Selezione Di formaggi

Selection of cheeses 19 €

Desserts

Tiramisù HB signature
Tiramisu HB Signature 22€

Cre moso fruta esotica, crumble banana e spuma di coco
Creamy exotic fruits with a banana crumble and coconut foam 22€

Ciocolato croccante e lamponi
Crispy chocolate with fresh raspberries 22€

Soufflè alla vaniglia di Madagascar con ananas e litchi (25 minuti)
Madagascar vanilla soufflé with pineapple and litchi (25 minutes)..... 25 €