



Gambero spiaggiato ^{1,2,3,9}

Spaghetto, Asparagi, Scampi ^{1,2,14}

Morone cocco e carciofi ^{1,4,7}

Ceci e anguilla ^{1,4,9}

Piccione viaggiatore ^{1,3,7,8}

"Ci vuole fegato e passione per un savoiaro" ^{1,3,4,7,8}

Fragole, Piselli e Liquirizia ^{1,3,7}

159,00

5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

64,00 a persona

GLI CHEF

Nazareno Dodi, classe '86 ed **Alessandra Zacchei**, classe '87, iniziano a muovere i loro primi passi in cucina all'età di 14 anni, nelle rispettive zone di provenienza, Piacenza e Roma.

Le loro strade si incrociano a Venezia, la città più romantica della nostra penisola! Da lì in poi decidono di condividere gli stessi fornelli e trovano impiego in un Hotel di lusso immerso nei vigneti toscani, dapprima come capi partita, per poi ricoprire i ruoli di Chef, lei, e Chef Pasticcere e Sous-Chef, lui; con la consulenza del bi-stellato Chef Francesco Bracali.

Dalla loro passione viscerale per l'arte della cucina, nascono piatti che prendono spunto dalle **radici regionali della cucina Italiana**, ma che si evolvono per essere presentati in chiave moderna, con qualche tocco della loro creatività, cercando di stimolare ad ogni portata tutti i **cinque sensi** e donare all'Ospite una piacevole esperienza gastronomica.

Chef
DODI

"La mia cucina è fatta di ingredienti con sapori distinti, in contrasto tra loro, che uniti insieme creano un sapore armonioso."

Chef
ZACCHEI

"La mia cucina è il legame alla tradizione e alla cucina tipica, entrambe attualizzate per non rischiare di perderle."

GLI ANTIPASTI

Capasanta alla carbonara ^{1,3,7,14}
36,00

"Non c'è scampo per l'uovo" ^{1,2,3,7,9}
34,00

Ceci e anguilla ^{1,4,9}
34,00

Polpo ^{3,14}
39,00

Agnello e carciofi ^{1,3,4,7,9}
34,00

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, *Prodotto Surgelato

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.

N°7

Gambero spiaggiato ^{1,2,3,9}

"Non c'è scampo per l'uovo" ^{1,2,3,7,9}

Bottoni dell'Aia ^{1,3,4,7,8,9,12}

Gnocchi, pesto, tonno e liquirizia ^{1,3,4,6,7}

Capasanta alla carbonara ^{1,3,7,14}

Maiolino Confit ^{7,8,9}

Ricordo di un Tiramisù ^{1,3,7,8}

149,00

5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

64,00 a persona

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, *Prodotto Surgelato

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.



N°5

"Non c'è scampo per l'uovo" ^{1,2,3,7,9}

Gnocchi, pesto, tonno e liquirizia ^{1,3,4,6,7}

Capasanta alla carbonara ^{1,3,7,14}

Maialino Confit ^{7,8,9}

Ricordo di un Tiramisù ^{1,3,7,8}

129,00

4 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

54,00 a persona

I PRIMI

Gnocchi, pesto, tonno e liquirizia ^{1,3,4,6,7}
29,00

La nostra versione di Gamberi e Zucchine ^{1,2,3,7,9}
34,00

Spaghetti, Asparagi, Scampi ^{1,2,14}
39,00

Risotto cacio, pere e cinghiale ^{7,12}
29,00

Bottoni dell'Aia ^{1,3,4,7,8,9,12}
34,00

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, *Prodotto Surgelato

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, *Prodotto Surgelato

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.

I SECONDI

Morone cocco e carciofi ^{1,4,7}
39,00

Branzino, piselli, cacao e fragole ^{3,4,12}
39,00

L'Aragostella ^{2,7,8,9}
79,00

Il Piccione ^{7,9}
59,00

Maialino Confit ^{7,8,9}
39,00

N°5

N°7

N°7

EXPERIENCE

E
N
O
I
A
Z
I
S
T
U
G
E
D
Ù
N
E
M