ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

PRELUDIO

Insalate per iniziare

L’orto colorato

lattughino, pomodoro, cetriolo, carota,
ravanello, radicchio di Treviso, cipolla di Tropea

L’orto verde

lattughino verde, valeriana, spinacetti,
cuori di lattuga romana, indivia riccia

L’orto asiatico

mix di foglie asiatiche , shiso verde, mizuna, tatsoi,
germogli di pisello, vene cress, sakura mix
A6 A10

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

ESSENZA

Antipasti di mare

Granceola dell'Adriatico

pompelmo rosa, uova di salmone, fumetto chiarificato, salicornia
A2 A3 A4

Salmone scozzese marinato

caviale Siberian Classic, burro Echiré,
dashi verde, crostini ai cereali, cetriolo
A4 A7 A1 A11 A12

Insalata di polpo

mix di foglie asiatiche, edamame, mango e papaya
A14 A6

Antipasti di terra

Carpaccio di Black Angus

funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano a scaglie
A7

Vitello tonnato

salsa tonnata, patata filangé
A3 A4

Polentina di Mais Marano

fonduta di Parmigiano Reggiano,
tuorlo d'uovo morbido, tartufo nero pregiato
A3 A7

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

MOVIMENTO

Primi piatti di mare

Zuppetta di Scampi di Sicilia
granella di Pistacchio, olio extravergine d'oliva al prezzemolo
A2 A9 A7 A8 A1

Risotto al gambero rosso
gambero rosso di Mazara, scorza di lime, bisque di crostacei
A2 A4 A8

Fettuccine all'astice
ragù d'astice, bisque di crostacei, pomodoro San Marzano
A1 A3 A2 A9

Primi piatti di terra

Zuppetta di castagne e funghi
marroni del Monfenera IGP e funghi porcini
A7

Mezze maniche ai tre pomodori
ciliegino di Pachino, datterino giallo e cuore di bue
A1 A9

Tagliatelle verdi agli spinaci
ragù d'agnello, funghi porcini e maggiorana
A1 A3 A9

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

INTENSITÀ

Secondi piatti di mare

Trancio di Branzino pescato

caviale Osietra Classic, dashi, spinaci baby
A4 A14 A7 A1

Astice alla catalana

astice blu, pomodoro costoluto di Pachino, sedano,
peperone, salsa al caviale di salmone dell'Alaska
A2 A4 A9

Plancha

gambero rosso della Puglia, scampo di Porto Santo Spirito,
calamaro della Puglia, pescato del giorno
A2 A4 A14

Secondi piatti di terra

Filetto di Black Angus del Nebraska

patate novelle, funghi porcini, spinaci baby

Agnello gallese St. George

carré scalzato al timo, gratin di patate, cipolline all'aceto balsamico
A7 A12

Hamburger di Fassona piemontese

scaloppa di foie gras d'anatra, lattughino, cipolla caramellata
A7 A3

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

MEMORIA

Sorbettie dessert

Mirtillo e lampone

grappa Storica Bianca
A12

Mango e frutto della passione

gin Tanqueray
A12

Lime e menta

champagne Ruinart
A12

Tiramisù

classico di Treviso
A1 A3 A7

Tarte Tatin

mela, crema inglese, gelato alla cannella
A1 A3 A7

Tartelletta disfoglia

frutta, crema chantilly, coulis di fragole
A1 A3 A7

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

AFFINITÀ

Selezione di formaggi, composte e salse

Italia

Roccaverano DOP
robiola fresca del Piemonte, latte crudo di capra, pasta morbida
Presidio Slow Food
A7

Monte Veronese DOP d'allevo di malga
latte d'alpeggio della Lessinia, 12 mesi di stagionatura
Presidio Slow Food
A7

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse
36 mesi di stagionatura, pasta friabile, gusto persistente
A7

Blu di Bufala
latte di bufala, pasta erborinata
A7

Francia

Chaource AOP
latte vaccino, crosta fiorita, pasta cremosa, cuore friabile
origine Champagne e Borgogna
A7

Comté AOP
latte crudo vaccino del Giura, affinamento di 30 mesi
A7

Langres fermier AOP
latte crudo vaccino, crosta lavata, pasta fondente
A7

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

DEGUSTAZIONE

Percorso degustazione minimo per 2 persone

Mare

L'orto verde

lattughino verde, valeriana, spinacetti,
cuori di lattuga romana, indivia riccia

Granceola dell'Adriatico

pompelmo rosa, uova di salmone, fumetto chiarificato, salicornia
A2 A3 A4

Zuppetta di Scampi di Sicilia

granella di Pistacchio, olio extravergine d'oliva al prezzemolo
A2 A9 A7 A8 A1

Fettuccine all'astice

ragù d'astice, bisque di crostacei, pomodoro San Marzano
A1 A3 A2 A9

Lime e menta

champagne Ruinart
A12

Trancio di Branzino pescato

caviale Osietra Classic, dashi, spinaci baby
A4 A14 A7 A1

Tartelletta di sfoglia

frutta, crema chantilly, coulis di fragole
A1 A3 A7

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

DEGUSTAZIONE

Percorso degustazione minimo per 2 persone

Terra

L'orto colorato

lattughino, pomodoro, cetriolo, carota,
ravanello, radicchio di Treviso, cipolla di Tropea

Polentina di Mais Marano

fonduta di parmigiano reggiano,
tuorlo d'uovo morbido, tartufo nero pregiato
A3 A7

Zuppetta di castagne e funghi

marroni del Monfenera IGP e funghi porcini
A7

Tagliatelle verdi agli spinaci

ragù d'agnello, funghi porcini e maggiorana
A1 A3 A9

Lime e menta

champagne Ruinart
A12

Agnello Gallese St. George

carré scalzato al timo, gratin di patate, cipolline all'aceto balsamico
A7 A12

Tartelletta di sfoglia

frutta, crema chantilly, coulis di fragole
A1 A3 A7

ARMONICO

sottrazione · luce · memoria

ALLERGENI

Una nota per la tavola

I codici accanto ai piatti rimandano alla legenda qui sotto.
Se hai un'allergia o un'intolleranza, parlane con il personale di sala prima di ordinare.

A1	Cereali contenenti glutine
A2	Crostacei
A3	Uova
A4	Pesce
A5	Arachidi
A6	Soia
A7	Latte e derivati, incluso il lattosio
A8	Frutta a guscio
A9	Sedano
A10	Senape
A11	Semi di sesamo
A12	Anidride solforosa e solfiti
A13	Lupini
A14	Molluschi