

SENZA TEMPO

I GRANDI CLASSICI INTRAMONTABILI, ANCHE NELLE SEMPLICI MA VITALI GESTA DEL QUOTIDIANO, COME IL BERE E IL MANGIARE. I SAPORI E I PROFUMI A NOI PIÙ CARI PERCHÉ RIMASTI IMMOBILI NEL DINAMISMO DEL NOVECENTO.

“LA PASSIONE IN TUTTO. DESIDERO LE PIÙ LIEVI COSE PERDUTAMENTE, COME LE PIÙ GRANDI. NON HO MAI TREGUA.”
GABRIELE D'ANNUNZIO

BERE

MI - TO RIVIERA

L'APERITIVO ITALIANO PER ANTONOMASIA, PER STORIA E QUALITÀ, A BASE DI BITTER CAMPARI E COCCHI VERMOUTH STORICO DI TORINO, QUI PROPOSTO NELLA VARIANTE CON GUARNIZIONE A BASE DI LIMONI DELLA QUALITÀ “VERDELLO” DELL'ALTO LAGO. NUVOLA PROFUMATA ALL'OLIO ESSENZIALE D'ARANCIA AMARA

IL PIACERE

LA LEGGENDA VUOLE CHE FOSSE IL “KIR ROYALE” DEGLI “ANNI RUGGENTI”, ITALIANIZZATO IN ONORE DEL VATE CON SANGUE MORLACCO E BOLLICINE FRANCIACORTA EXTRA BRUT TENUTA CASTELVEDER. TALMENTE BUONO E VOLUTTUOSO, DA PIACERE ANCHE A CHI NON PIACE BERE

MANGIARE

TRAMEZZINO DI PANE NERO CON TROTA AFFUMICATA, FORMAGGIO SPALMABILE ALLA RADICE DI RAFANO, ANETO FRESCO, RAVANELLI E INSALATINA NOVELLA

PANE DOLCE CROCCANTE CON CULACCIA DI ZIBELLO, MASCARPONE, COTOGNATA E VALERIANA

TOSTO DI PANE BIANCO AL PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, GRUVIERA E SENAPE LISCIA, GUARNITO CON OVETTO DI QUAGLIA AL TEGAMINO

FILETTI DI PESCE PERSICO CON PANATURA DELICATA DI PANE IN CASSETTA E FOGLIE DI TIMO, FRITTI E ACCOMPAGNATI DA MAIONESE AMARA ALL'OLIO EXTRAVERGINE E LIMONI DEL GARDA

M.A.S.

(MISCELAZIONE. ALIMENTAZIONE. STUPORE.)
MERIGO ABBADATI SALÒ

“Ama il tuo sogno, se pur ti tormenta”