



Menù à la carte

Antipasti classici

Asparagi con emulsione di ricci di mare
€ 28

Prosciutto crudo di suino Nero di Parma con melone
€ 32

Trota affumicata calda fatta in casa con emulsione di mirtilli
€ 35

Il nostro salmone affumicato,
con pane al carbone vegetale acqua di mare e salsa rafano
€ 35

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di cipolle
€ 38

Il lago si fa in tre
- *Tartar di trota con salsa al rafano*
- *Coregone affumicato con mirtilli di montagna e salsa di mele*
- *Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna*
€ 38

Tartare di pescato fresco di mare condita con olio EVO, cedro e coriandolo
€ 38

Insalata di ricciola tiepida con pomodorini confit, capperi,
lime e stracciatella di latte vaccino
€ 35

Lumache di Briona con crema di cicerchia, aglio e prezzemolo
€ 25

• • •



Menù à la carte in ristorante

Primi piatti

Ravioli di Fassone stufato al burro e salvia
€ 28

Le vere tagliatelle alla bolognese
€ 25

Tajarin 30 tuorli al tartufo nero, aglio e pepe di Kampot
€ 38

Plin agli scampi in purezza con brodetto di caciucco
€ 38

Risotto Razza 77 mantecato al laticello con pescato di lago al timo
(minimo 2 persone)
€ 32

• • •



Menù à la carte in ristorante

Secondi di Pesce

Pescato di lago al burro e salvia con patate sauté e salsa tartara
€ 35

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola
€ 45

Catalana di astice con mango basilico e vaniglia
€ 45

Secondi di Carne

Tonnato 2.0
Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci
€ 35

Agnello delle murge leggermente affumicato
€ 45

Piccione in casseruola al marsala superiore
€ 50

Tournedos Rossini
€ 60

Chateaubriand con salsa bernese
(su prenotazione per 2 persone)
€ 120

• • •



*I nostri menu quantistici hanno una leggerezza
riconoscibile al primo assaggio.*

L'esperienza Quantistico Alimentare ideata dallo chef Agostino Sala.
Ogni alimento non è solo materia è anche **informazione vibrazionale**.
Le più recenti ricerche in biofisica e nutrizione quantistica dimostrano che
ogni ingrediente emette una propria **frequenza elettromagnetica**,
strettamente legata alla struttura molecolare e
al suo contenuto energetico.



La **firma vibrazionale** è l'insieme unico di frequenze elettromagnetiche
che un oggetto, una sostanza o un essere vivente emette in base alla sua
struttura fisica, chimica ed energetica.

**La sua composizione molecolare riflette il modo in cui è stato
coltivato, conservato, cucinato, e persino l'intenzione
con cui è stato preparato.**

Lo chef vi ringrazia per l'attenzione e
Vi invita a lasciarvi guidare nell'esperienza quantistica.

In natura tutto vibra, anche il cibo!
Fidatevi del vostro istinto.



Menù degustazione Quantistico VEG

€ 90 a persona
(minimo per 2 persone)

Caponata di pere, mandorle e verdure in agrodolce

Catalana di seitan, mango, vaniglia e basilico

Gnudi di ricotta con limone di Cannero candito

Tempura di verdure con salsa okonomiyaki

Pre-dessert

Dessert a scelta

• • •

Menù degustazione Quantistico LAGO

€ 110 a persona
(minimo per 2 persone)

Trota affumicata calda con emulsione di mirtilli

Il lago si fa in tre

- Tartar di trota con salsa al rafano
- Coregone affumicato con mirtilli di montagna e salsa di mele
- Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna

Risotto Razza 77 mantecato al laticello con pescato di lago al timo

Tonnato 2.0

Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci

Pre-dessert

Dessert a scelta





Menù degustazione Quantistico MARE

€ 120 a persona
(minimo per 2 persone)

Tartare di pescato fresco condita con olio EVO, cedro e coriandolo

Insalata di ricciola con pomodorini confit, capperi, lime e
stracciatella di latte vaccino

Plin agli scampi in purezza con brodetto di caciucco

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola

Pre-dessert

Dessert a scelta

• • •

Menù degustazione Quantistico CLASSICO

€ 130 a persona
(minimo per 2 persone)

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose

Il nostro salmone affumicato con pane al carbone vegetale,
acqua di mare e salsa rafano

Ravioli di Fassone stufato al burro di spugnone

Tournedos Rossini

Dessert a scelta

