



Menù à la carte in ristorante

Antipasti estivi

Burrata ai tre pomodorini confit e freschi
€ 25

Prosciutto crudo di suino Nero di Parma con melone
€ 28

Tartare di Fassone
€ 32

Tartare di tonno rosso olio EVO, cedro e coriandolo
€ 38

Insalata di ricciola tiepida
con pomodorini confit, capperi, lime e stracciatella di latte vaccino
€ 38

Antipasti classici

Trota affumicata calda con emulsione di mirtilli
€ 32

Il nostro salmone affumicato
con pane al carbone vegetale acqua di mare e salsa rafano
€ 36

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose.
€ 38

Il lago si fa in tre
Tartare 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

• • •



Menù à la carte in ristorante

Primi

Le vere tagliatelle alla bolognese
€ 26

Ravioli di Fassone al burro e salvia
€ 26

Primi tradizione di casa

Tjarin 30 tuorli al tartufo nero, aglio e pepe di Kampot
€ 35

Plin agli scampi in purezza con brodetto di caciucco
€ 36

Risotto Razza 77 mantecato al latticello
con pescato di lago al timo
(minimo per 2 persone)
€ 36

• • •



Menù à la carte in ristorante

Secondi dall'acqua

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
€ 50

Gamberi viola scottati con crema di pistacchi e barbabietole
€ 50

Secondi di terra

Tonnato 2.0
Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci
€ 36

Tournedos Rossini
€ 60

Piccione in casseruola al marsala superiore
€ 50

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)

Insalatina di Mango, vaniglia e basilico

Caponata di pere, mandorle e verdure in agrodolce

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

Tartare 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 Ricciola con cetrioli e coriandolo

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

Plin agli scampi in purezza con brodo 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)

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

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose

Ravioli di fassone stufato al burro di spugnole

Tournedos Rossini

Pre-dessert

Dessert a scelta

