



Barbara e Lorenzo vi danno il benvenuto ad "Un Mare di Neve".

*Gli chef Christian ed Alessandro con lo staff di sala
vi accompagneranno in un percorso gastronomico basato su una sana e ricercata cucina.*

Vi auguriamo una fantastica serata.

Barbara and Lorenzo welcome you at "Un Mare di Neve".

*Our chefs Christian and Alessandro with the service staff
will bring you through a gastronomic journey based on a healthy and refined cuisine.*

We wish you a fantastic evening.

Antipasti

HORS D'OEUVRES

*Crema di topinambur con pera, fava tonka ed indivia belga
glassata all'aceto*

JERUSALEM ARTICHOKES CREAM WITH PEAR, TONKA BEANS AND GLAZED BELGIAN ENDIVE

14⁰⁰

*Radicchio tardivo di Treviso saltato all'aceto di lampone, gelato
al gorgonzola della latteria Cameri e polvere di ceci tostati*

TREVISO CHICORY SALTED WITH RED FRUITS VINEGAR, GORGONZOLA ICE-CREAM AND TOASTED CHICKPEA
POWDER

16⁰⁰

Ostrica alla pizzaiola

PIZZAIOLA OYSTER

20⁰⁰

Dentice, bouquet di erbe aromatiche e castraura

RED SNAPPER, BOUQUET OF AROMATIC HERBS AND ARTICHOKE

20⁰⁰

*Crema di fagioli rossi di Sorana con gambero viola di Santa
Margherita Ligure e cime di rapa*

CREAM OF SORANA RED BEANS WITH VIOLET PRAWN OF SANTA MARGHERITA AND TURNIP-TOPS

30⁰⁰

Primi

FIRST COURSES

*Orecchiette fatte a mano, crema di carota, cacao e pralinato al
porcino*

HOME-MADE ORECCHIETTE, CARROTS CREAM, CACAO AND CEP CRUMBLE

12⁰⁰

*Tagliatelle all'alga mantecata al limone, servita con crema di
fagioli di Sorana*

SEAWEED TAGLIATELLE CREAMED WITH LEMON, SERVED WITH CREAM OF SORANA BEANS

16⁰⁰

Tortello di triglia con crema di aglio nero e loomi

RED MULLET TORTELLI WITH BLACK GARLIC AND LOOMI

20⁰⁰

*Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato alla zucca
mantovana, riduzione di Marsala e Avgotaraho*

RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO" CREAMED WITH PUMPKING, MARSALA REDUCTION AND AVOGOTARAHU

22⁰⁰

Tagliolino agli scampi del Mar Ligure, cedro e pomodorino confit

HOME-MADE TAGLIOLINI WITH SCAMPI, CEDAR AND TOMATOES CONFIT

30⁰⁰

Secondi

MAIN COURSES

Patate al "cartoccio"

"ROASTED" MOUNTAIN PATATOES

14⁰⁰

Carciofo piastrato con crema di ceci e latte di provola affumicata

GRILLED ARTICHOKE WITH CHICKPEAS CREAM AND SMOKED PROVOLA MILK

16⁰⁰

Nasello leggermente scottato con crema di cicerchie e finocchi agli agrumi

HAKE HALF-COOKED WITH CHICKLING CREAM AND FENNEL WITH CITRUS FRUITS

18⁰⁰

Costoletta di rombo impanata all'italiana, porro arrostito e bietola

BREADED TURBOT CUTLET WITH BAKED LEEK AND CHARD

28⁰⁰

Crudo del Mediterraneo

RAW FISH OF MEDITERRANEAN SEA

65⁰⁰

Per gli amanti della carne

FOR MEAT LOVERS

Piccione cotto al forno, zucca e insalata di rape

ROASTED PIGEON, PUMPKING AND TURNIPS SALAD

22⁰⁰

*Filetto di Fassona piemontese con verdure di stagione
e la sua salsa*

FILET OF FASSONA WITH SEASON VEGETABLES AND SAUCE

28⁰⁰

Dolci

DESSERTS

Tiramisù

TIRAMISU'

8⁰⁰

"Banana", gelato al cioccolato fondente e cremoso al caffè

"BANANA", DARK CHOCOLATE ICE-CREAM AND COFFEE CREAM

10⁰⁰

Tarte tatin di Alessandro e Christian

TARTE TATIN BY ALESSANDRO AND CHRISTIAN

12⁰⁰

Castagnaccio moderno

MODERN CHESTNUT-FLOUR CAKE

12⁰⁰

Inside UDA

INSIDE OF VDA

14⁰⁰

Menù bimbi

CHILDREN MENU

Gnocchi al pesto

HOME-MADE GNOCCHI WITH PESTO SAUCE

10⁰⁰

Pasta al pomodoro o al ragù

PASTA WITH TOMATO SAUCE OR MEAT SAUCE

10⁰⁰

Fish and chips

FISH AND CHIPS

14⁰⁰

Petto di pollo impanato o alla griglia

BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST

12⁰⁰

Dolci

DESSERTS

tiramisù con caffè d'orzo

TIRAMISÙ WITH BARLEY COFFEE

8⁰⁰

gelato

ICE-CREAM

6⁰⁰