cantina
Lemine

*Terra, tempo, ricordi, viaggi, sogni.*
*Sensazioni, tatto, emozioni, gusto.*
***Radici**.*
*Il mio menu degustazione vuole essere questo.*
*Un manifesto della cucina semplice interpretata con una tecnica innovativa.*
*Chef Alberto Magri*

cantina
Lemine

# Menù degustazione Radici

**Deg 5 portate € 60,00**
**Deg 7 portate € 70,00**

**Deg 7, 5 Benvenuto dalla Cucina**

**Deg 7, 5 Orto Marino**
Zucca, ombrina, zenzero

**Deg 7 Sottobosco**
Funghi in due cotture, terra di liquirizia e olio aromatizzato

**Deg 7, 5 Risottino Orobico**
Risotto al tartufo bergamasco, funghetti fermentati e gin tonic

**Deg 7, 5 Mosaico**
Mosaico di maiale e anatra, il suo jus, e profumo d'arancia

**Deg 7 pavé**
Mele caramellate, sfoglia e gelato alla crema

**Deg 7, 5 Castagne meringate**
Mousse di castagne, gel al limone, crumble e crema di meringa

**Abbinamento vino:**
**3 calici € 20,00**
**Suggerito per il deg 5**

**4 calici € 30,00**
**Suggerito per il deg 7**

cantina Lemine

# Menù degustazione di Pesce

**A persona € 89,00**

**Pesce Crudo**
Scampo, gambero, ostrica e carpaccini

**Pacchero**
Paccheri, dadolata di spada e tonno,
olive, capperi e pomodorini

**Fritto di mare**
Calamari, scampi e gamberi

**Abbinamento vino**

**3 calici € 20,00**

**Castagne meringate**
Mousse di castagne, gel al limone,
crumble e crema di meringa

cantina Lemine

# Menù alla carta

## Antipasti

**Pesce Crudo**
Vedi pagina che segue

**Mare al vapore** **€ 40,00**
Piovra, calamari, cappasanta e crostacei

**Orto Marino** **€ 30,00**
Zucca, ombrina, zenzero

**Sottobosco** **€ 30,00**
Funghi in due cotture, terra di liquirizia e olio aromatizzato

## Primi Piatti

**Pacchero** **€ 30,00**
Paccheri, ragout di mare, olive, capperi e pomodorini

**Autunno** **€ 35,00**
Tagliatelle di castagne, pesce spada all'agro

**Risottino Orobico** **€ 38,00**
Risotto al tartufo bergamasco, funghetti fermentati e gin tonic

## Secondi Piatti

**Fritto di mare** **€ 40,00**
Calamari, scampi e gamberi

**Mosaico** **€ 35,00**
Mosaico di maiale e anatra, il suo jus, e profumo d'arancia

cantina Lemine

# Pesce Crudo

## Crudità di Mare

**Piccola** **€ 55,00**

**Grande** **€ 110,00**

Carpacci, tartare, crostacei, coquillage, caviale e marinati

## Plateau

**Ostriche e cappesante** **€ 80,00**
12 pezzi

**Carpacci e tartare** **€ 40,00**
3 specie ittiche

**Crostacei** **€ 80,00**
12 pezzi suddivisi tra scampi, gamberi e mazzancolle

**Cena Cruda** **€ 200,00**
I 3 tre plateau precedenti più caviale

cantina
Lemine

# Dessert

**Abbinamento**
**1 calice vino da dessert**
**€ 15,00**

**Pavé** **€ 12,00**
Mele caramellate, sfoglia e gelato alla crema

**Castagne meringate** **€ 12,00**
Mousse di castagne, gel al limone, crumble e crema di meringa

**Sfera** **€ 12,00**
Cioccolato bianco, nocciola, crumble di mandorle e coulis di lamponi.

**Flan** **€ 12,00**
Flan al cioccolato con cuore caldo e morbido.

cantina
Lemine

# PRECISAZIONI LEGALI DI SERVIZIO

**I gentili ospiti sono pregati di segnalarci eventuali intolleranze o allergie a prescindere dai piatti ordinati. Nelle preparazioni possono infatti essere utilizzati: aglio, cipolla, spezie, erbe aromatiche, ed altri ingredienti non segnalati nel menù**

**Per consultare la lista allergeni del menù corrente, rivolgersi al personale di sala**

La legge impone che il pesce crudo sia somministrato solo dopo un abbattimento a - 20° C per almeno 24 ore

Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti congelati o surgelati

Aperitivo

Con vino, prosecco o analcolico € 15,00

Con champagne € 20,00

I nostri prezzi comprendono:
acqua microfiltrata, pane fatto in casa, caffè e dolcetti