

La Veranda

by
ART HOTEL NAVIGLI

Veranda
Segreta

À MOUSE BOUCHE

Consistenze e alchimie salate

*Trota marinata al finocchietto, crema di
carote e zenzero, uova di salmone*

ANTIPASTI

*Gambero Carabineros, bisque a freddo,
biscotto al basilico e limone*

*Scampone imperiale, crema di cavolfiore
viola, cavolfiore bianco croccante,
bottarga di tonno e foglie di nasturzio*

ANTIPASTI

*Salmone marinato alla barbabietola,
maionese al lime e zenzero con germoglio
di cetriolo*

*Wagyu, maionese al wasabi, cetriolo
grigliato e pan brioche al kumquat*

PRIMI PIATTI

*Risotto al lime, caviale, panna acida e
foglie di venecress*

*Risotto, peperone bruciato, capesante,
dragoncello e scaglie di cioccolato
fondente 90%*

Per ogni portata, è possibile scegliere una delle due proposte

La Veranda

by
ART HOTEL NAVIGLI

Veranda
Segreta

PRIMI PIATTI

*Spaghettone ai ricci di mare, cardamomo
e foglie d'ostrica*

*Fusillone al ragù di scorfano, bottarga di
muggine, sferificazione inversa d'aglio
nero, dashi e mentuccia fresca*

SECONDO PIATTO

*Mezzo astice, crema di piselli tiepida,
cipolla caramellata, ricotta vaccina e
foglie di levistico*

*Anatra cotta a bassa temperatura, crema
di patate viola, taccole, cipolla croccante
al campari e jus al lampone*

DESSERT

*Zuppa fredda d'agrumi con sorbetto al
basilico, crumble alla verbena e foglia di
shiso*

*Albicocca Reale, vaniglia del Madagascar,
zabaione e timo limonato*

Per ogni portata, è possibile scegliere una delle due proposte

La Veranda

by
ART HOTEL NAVIGLI

*Veranda
Segreta*

À MOUSE BOUCHE

Savoury textures and alchemy

*Fennel-marinated trout, carrot and
ginger cream, salmon roe*

ANTIPASTI

*Carabineros prawn, chilled bisque, basil
and lemon crisp*

*Imperial langoustine, purple cauliflower
cream, crispy white cauliflower, tuna
bottarga and nasturtium leaves*

ANTIPASTI

*Beetroot-marinated salmon, lime and
ginger mayonnaise, cucumber sprout*

*Wagyu beef, wasabi mayonnaise, grilled
cucumber and kumquat brioche*

PRIMI PIATTI

*Lime risotto, caviar, sour cream and Vene
Cress leaves*

*Risotto with charred pepper, scallops,
tarragon and 90% dark chocolate
shavings*

For each course, guests may choose one of the two options

La Veranda

by
ART HOTEL NAVIGLI

*Veranda
Segreta*

PRIMI PIATTI

*Spaghettone with sea urchin, cardamom
and oyster leaves*

*Fusillone with scorpionfish ragù, grey
mullet bottarga, reverse-spherified black
garlic, dashi and fresh wild mint*

SECONDO PIATTO

*Half lobster, warm pea cream,
caramelized onion, cow's milk ricotta and
lovage leaves*

*Slow-cooked duck, purple potato cream,
snow peas, Campari-infused crispy onion
and raspberry jus*

DESSERT

*Chilled citrus soup with basil sorbet,
verbena crumble and shiso leaf*

*Royal apricot, Madagascar vanilla,
zabaglione and lemon thyme*

For each course, guests may choose one of the two options