La cucina dell'Executive Chef Donato De Leonardis nasce da un dialogo costante tra ricerca, territorio e sensibilità mediterranea.

Biodiversità, stagionalità e prodotti locali diventano il punto di partenza di una visione contemporanea che unisce le tradizioni enogastronomiche venete e lucane.

Un percorso fatto di equilibrio, rispetto e creatività, pensato per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

Donato De Leonardis
Executive Chef

L'approccio alla pasticceria di Pietro Recchia parte dalla volontà di dare centralità all'ingrediente, trasformandolo con sensibilità attraverso una ricerca costante.

Ogni creazione nasce dall'istinto spontaneo della natura viva, in dialogo con il mondo onirico e colorato dell'arte contemporanea, dando così origine a un percorso personale e sorprendente.

Pietro Recchia
Pastry Chef

Il menu degustazione è servito per tutto il tavolo
I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte
Il costo di ogni portata è pari a € 50
Dessert à la carte € 30
Selezione di formaggi del territorio € 35

* "I semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono di origine surgelata o sono stati abbattuti a temperatura negativa in loco ai sensi del Reg. 853/04."
** "Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido a temperatura negativa come previsto dal Reg. 853/04."
*** "Per qualsiasi informazione riguardante sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal nostro personale."

RISTORANTE
Amistà

RISTORANTE
Amistà

TRA PIETRA E VITE

Orto - Lago - Colli

Battuta di Garronese, erborinato di bufala,
mollica di pane al pomodoro, pinoli, senape e alici

Animelle di vitello, yogurt di capra della Lessinia,
borragine, cerfoglio e Amaro Lucano

Bigoli, cavolo nero,
anguilla affumicata e peperoni cruschi

Anatra, scampo, foie gras,
more e tarassaco

Carota e mosto d'uva

Gnocolar
Pera, Recioto, caramello e cannella

Uva, ricotta ghiacciata
e olio extra vergine Famiglia Orlandi

€ 180 a persona
Abbinamento vini € 90 a persona



OLTRE IL CONFINE

Orto - Mare - Monti

Seppia, lumache, prezzemolo,
aglio nero e noci di macadamia

Pastrami di suino nero, ostrica,
coriandolo, peperone arrosto e anacardi

Bottoni di pasta all'uovo,
coniglio, ricci di mare e tartufo nero

Astice, melanzana,
mandorla e brodetto di laguna

Agnello delle Dolomiti,
senape selvatica, prugna e cumino

Finocchio, sedano, aceto

Nero plastica
Cioccolato, pane, nocciola e limone nero

Elisir San Marzano, fico d'India e timo

€ 200 a persona
Abbinamento vini € 120 a persona



TERRAE

Ortaggi - Erbe - Fiori

Quintessenza di zucca

Radicchio, noci, caco e liquirizia

Riso Carnaroli,
limone del Garda, capperi e alghe

Fungo cardoncello,
nepitella, nocciole e noce moscata

Peperone, lampone, pistacchio

Verde e Rosso
Lattuga, verbena, fragole della Lessinia e ibisco

Misticanza, fico, mandorla e alloro

€ 140 a persona
Abbinamento vini € 70 a persona

