

MENU GUIDATI 2023

Firmati dallo Chef Massimo Marrone

I nostri ospiti saranno accompagnati da musica dal vivo al Piano Bar e da Dj Set

Menù da 58,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

DA NORD A SUD : CROSTONE DI POLENTA BRAMATA ORO, TARTARE DI FRISONA FRANCESE CON PERLE DI BUFALA CAMPANA O.G.P. E CAPPERI DI PANTELLERIA.

PACCHERI ALLA NERANO 2.0 : PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO DI AGEROLA E GUANCIALE PEPATO FRIULANO CROCCANTE E PUNTE DI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO

STEAK ARCANO CUBE ROLL : CUBE ROLL DI FASSONA EXTRA ((TAGLIO DI BOVINO, COMPRESO TRA LE PRIME 5 VERTEBRE DORSALI FORMATO DA 9 MUSCOLI, CHE CONFINA CON IL FILETTO) ALLE ERBE MARINATE CON PUREA DI PATATE VIOLA

IL NOSTRO TIRAMISÙ SU CIALDA ALLA VANIGLIA

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE)

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 70,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

UOVO 62 : UOVO C.B.T. 40 MINUTI A 62 GRADI CON VELLUTATA DI PARMIGIANO
REGGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA

LA TARTARINA: MINI TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ALLE ERBE FINI

LE PERLE

GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO DI FASSONA PIEMONTESE CON
FONDUTA DI PECORINO DALLA CROSTA NERA E CUBI DI FUNGO PORCINO DEI PINI

IL RISOTTO : RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA CREMA DI MAMMOLE DEL
SALENTO MANTECATO AL CASTELMAGNO CON CROCCANTE DI PORRI

PETTO D'ANATRA COTTO IN C.B.T. 16 ORE A 55 GRADI LACCATO AL MIELE DI
CASTAGNO CON PERE COSCIA DEL BAROLO E PATATE TURCHESA DEL GRAN SASSO
AL ROSMARINO

IL SIGARO

SIGARO DI CIOCCALATO CON CREMA AL MASCARPONE

ACQUA e CAFFÈ

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE (1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 85,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON POMODORI SECCHI DEL SALENTO E
FONDUTA REALE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

ROSSINI: MILLEFOGLIE DI VERDUE E VITELLO ALLA ROSSINI SU CROSTONE DI
ALTAMURA

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON CREMA DI OSSOBUCO ALLA MILANESE IN
GREMOLADA E CIALDA DI PECORINO ROMANO DALLA CROSTA NERA

GARGANELLI AL PESTO DI ZUCCHINE, RISTRETTO DI FONDO BRUNO CON GOCCE DI
CASTELMAGNO E GUANCIALE PEPATO FRIULANO CROCCANTE.

FILETTO BAVARESE ALLA BRACE DI ULIVO CON CHUTNEY ALLE VERDURE E
PATATE ALLA PAPRIKA.

DOLCE DI BRONTE: BAVARESE AL PISTACCHIO DI BRONTE CON SALSA DI
CIOCCOLATO AL SALE AFFUMICATO

ACQUA e CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE (1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 100,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

FRANCIACORTA BELLAVISTA O CA' DEL BOSCO DI BENVENUTO
CON ENTREE' DELLO CHEF A BASE DI TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA

"ARCANO" SUA MAESTÀ IL PATE'
PATÉ DI VITELLO E FEGATELLO VANIGLIATO CON BACCHE DI VANIGLIA BOURBAN
DEL MADAGASCAR , PAN BRIOCHES TOSTATO E MARMELLATA DI FICHI DOTATO.

IL NOSTRO MARINATO
CUBE ROLL DI FASSONA EXTRA MARINATO A MO' DI "ARCANO"
CON SALSA AL CREAM

GLI SCRIGNI
TORTELLO DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON CUORE MORBIDO AL MASCARPONE
E PISTACCHIO DI BRONTE SU VELLUTATA DI BURRATA
ANDRIESE ALLO ZAFFERANO

IL RISOTTO
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON TARTUFO NERO MANTECATO CACIO E PEPE

"ARCANO BRACE"
FIORENTINA DI FASSONA PIEMONTESE ALLA BRACE CON SALSA AL MIDOLLO
E PATATE OLANDESI AL ROSMATINO

" DELIZIA AL CIOCCOLATO"
BAVARESE AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA MENTA PIPERITA.

ACQUA e CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE (1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù Vegetariano **55,00€**

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

LE SENESI

VERDURE MISTE IN PASTELLA DI FARINA DI RISO E CURCUMA

LA ZUCCA

SPICCHI DI ZUCCA IN SAOR CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA

IL RISOTTO

RISO RISERVA SAN MASSIMO CON CREMA DI MAMMOLE DEL SANTO MANTECATO
AL CASTELMAGNO E CROCCANTE DI PORRI

I PACCHERI

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON VELLUTATA DI ZUCCHINE E FONDUTA DI
PROVOLONE DEL MONACO

LA MILLEFOGLIE

VERDURE ALTERNATE CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO 36 MESI,
BASILCO E SALSA DI POMODORO FRESCO, GRATINATE AL FORNO.

IL TIRAMISÙ

TIRAMISÙ SU CIALDA ALLA VANIGLIA

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE)

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)