

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

MENU GUIDATI 2024

Firmati dallo Chef Massimo Marrone

I NOSTRI OSPITI SARANNO ACCOMPAGNATI DA MUSICA DAL VIVO AL PIANO BAR E DA DJ SET

Menù da 59,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE SU VELLUTATA DI FAVE LARGHE DI CARPINO E CICORIA DI OSTUNI

GNOCCHI FRESCHI DI ZUCCA DI NOSTRA PRODUZIONE CON MOSTARDA DI FICHI, AMARETTI DI SARONNO E PECORDINO DALLA CROSTA NERA

STINCHETTO DI VITELLO OLANDESE ROSOLATO IN PADELLA CON VERDURE C.B.T

SIGARO DI CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE)

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 65,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

CARPACCIO DI ANATRA C.B.T. SU MORBIDA POLENTA E GOCCE DI FONDUTA VALDOSTANA

ZUCCA IN SAOR SU VELLUTATA DI PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE

PACCHERI RIGATI DI GRAGNANO I.G.P TRAFILATI IN BRONZO AL RAGU' BIANCO DI VITELLO E FUNGHI PORCINI DI QUERCIA

RIBS DI MAIALE IBERICO MARINATO C.B.T CON SENAPE E SALSA DI SOIA E PATATE AL NOVELLE AL FORNO

IL NOSTRO TIRAMISÙ SU CIALDA ALLA VANIGLIA

ACQUA E CAFFE'

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

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 75,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

UOVO 62° IN C.B.T SU CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO CON PISTILLI DI ZAFFERANO IRANIANO
E TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA

CUBE ROLL MARINATO 55 ORE AL LIME E MENTA PIPERITA CON SALSA AL RAFANO

RISOTTO CARNAROLI "RISERVA ARCANO" CON FUNGHI PORCINI DEI PINI ROSSI MANTECATO AL
CASTELMAGNO

SCRIGNO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI PATATE E PORRI SU SALSA AI 3 POMODORI E
STRACCIATELLA ANDRIESE ALLO ZAFFERANO

GANASCINO DI VITELLO IN C.B.T. E LA SUA SALSA SU PUREA DI PATATE

LINGOTTO AL PISTACCHIO

ACQUA E CAFFE'

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 FRISONA SU FONDUTA VALDOSTANA E TARTUFO NERO PREGIATO

BRESAOLA DI WAGYU

PACCHERI RIGATI DI GRAGNANO I.G.P. TRAFILATI IN BRONZO CON VELLUTATA DI PARMIGIANO
36 MESI, RAGU' DI CINGHIALE NERO E GUANCIALE CROCCANTE DI NORCIA

RISOTTO "RISERVA ARCANO" ALLA CREMA DI MARRONI CON PORCINI DEI PINI ROSSI E
RASPADURA PAVESE

COSTATA DI MANZO BAVARESE ALLA BRACE

BAVARESE AI 3 CIOCCOLATI CON COULIS DI LAMPONI

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

CARPACCIO DI FILETTO GARRONESE CON OVULI DI TARTUFO BIANCO D'ALBA

SOUFFLE' DI ZUCCA E AMARETTI SU VELLUTATA DI PORCINI ROSSI DEI PINI

IL NOSTRO TORTELLO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI FONDUTA VALDOSTANA AL BURRO
CHIARIFICATO E PINOLI

FIorentina DI MANZO BAVARESE

SFERA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

ACQUA E CAFFE'

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

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù Vegetariano da 57,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

VERDURE MISTE IN PASTELLA DI FARINA DI RISO E CURCUMA

SPICCHI DI ZUCCA IN SAOR CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA

RISOTTO RISERVA ARCANO CON CREMA DI MAMMOLE DEL SANTO MANTECATO AL
CASTELMAGNO E CROCCANTE DI PORRI

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

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

TIRAMISÙ SU CIALDA ALLA VANIGLIA

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE)

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)