

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

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) E CAFFE'

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù

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 (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

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

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù

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 (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù

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 (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù

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 (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

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

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù Vegetariano

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) E CAFFÈ'

VINO VALPOLICELLA CLASSICO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)