

# DEGUSTAZIONE L'EVANGELISTA

## EVANGELISTA TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### EQUILIBRIO

Uovo cotto a bassa temperatura, crema al tartufo, spuma al parmigiano, pan brioches, foie gras e riduzione di aceto balsamico  
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction

### SA FREGULA

Fregola Mantecata al Prezzemolo, Monte Veronese, Ragout di Anatra, Riduzione all'Amarone  
Persival Whipped Fregola Pasta with Monte Veronese Cheese, Duck Ragout, Amarone Reduction

### MAIALINO H 48

Pancia di Maialino croccante H 48, Purè di Patate, Bieta saltata e Terra di Olive Taggiasche  
Crunchy Pork Belly H48 Potatoes Mousse, Sauteed Chard, Black Olives

### AMUSE BOUCHE

### TIRAMISU A MODO NOSTRO

Biscuit al Cacao, Namelaka al Caffè, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole  
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Nut Waffle

# DEGUSTAZIONE VEGANIMA

## VEGANTASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### HUMMUS ALLA MEDITERRANEA

Hummus di Ceci, Pomodorini Dry, Terra di Olive, Polvere di Capperò e Croccante di Panissa  
Chickpeas Hummus, Dry Tiny Tomatoes, Black Olives, Capers Dust and Crunchy Chickpeas Flour

### RICHIAMO DELLA FORESTA

Maccheroncini ai Funghi, Lamponi, Cioccolato, Prezzemolo  
Artisanal Maccheroni with Mushrooms, Raspberries, Pure Chocolate and Parsival

### AMOUSE BOUCHE

### PASSIONE VEGANA

Ganache Montata di Cioccolato Fondente, Amarene, Croccante al Pistacchio  
Pure Chocolate Ganache, Cherries, Pistachio Crunchy Waffle

# ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

---

## EQUILIBRIO

Uovo cbt su spuma di Parmigiano, Pan brioche, Crema al tartufo, Foie Gras e riduzione di Aceto Balsamico  
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction

## HUMMUS ALLA MEDITERRANEA

Hummus di Ceci, Pomodorini Dry, Terra di Olive, Polvere di Cappero e Croccante di Panissa  
Chickpeas Hummus, Dry Tiny Tomatoes, Black Olives, Capers Dust and Crunchy Ckickpeas Flour

## LA SIGNOR BATTUTA

Battuta di Fassona, Maionese al Wasabi , Riduzione al Tamari, Panko, Nocciole e Spinacino  
Fassona Meat Tartare, Wasabi Mayonnaise, Tamari Reduction, Panko Bread, Nuts and Spinaches

## TACOS DI TONNO

Tacos di Polenta al Nero di Seppia, Sesamo, Caprino, Foie Gras, Mela Verde  
Cuttlefish Ink Cornmeal Tacos, Sesame Seeds, Goat Cheese, Foie Gras, Green Apple

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### **RICHIAMO DELLA FORESTA**

Maccheroncino ai Funghi, Lamponi, Cioccolato, Prezzemolo  
Artisanal Maccheroni with Mushrooms, Raspberries, Pure Chocolate and Parsival

### **GNOCCHI IN ALTA MAREA**

Gnocchi di Patata, Cozze, Burrata, Basilico e Ristretto di Mare  
Home-Made Potatoes Dumplings, Mussels, Burrata, Basil and Sea Reduction

### **PROFUMI DI SICILIA**

Tagliolino allo Zafferano, Limone, Capperi e Gamberi Rossi  
Home-Made Saffron Tagliolini, Lemon, Capers and Red Shrimps

### **SA FREGULA**

Fregola Mantecata al Prezzemolo, Monte Veronese, Ragout di Anatra, Riduzione all'Amarone  
Parsival Whipped Fregola Pasta with Monte Veronese Cheese, Duck Ragout, Amarone Reduction

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

### CUBO DI SCOTTONA

Tagliata di Scottona, Patate Sabbiate, Composta di Cipolla Rossa, Aioli, Juice di Manzo  
Seared Scottona Beef, Roasted Potatoes, Red Onions Compote, Aioli, Beef Meat Juice

### MAIALINO H 48

Pancia di Maialino croccante H 48, Purè di Patate, Bieta saltata e Terra di Olive Taggiasche  
Crunchy Pork Belly H48, Potatoes Mousse, Sauteed Chard, Black Olives

### OMEGA TRE

Sgombro Scottato, Arancia, Cipolla in Agrodolce, Finocchio Gratinato, Soya  
Seared Mackerel, Oranges, Bitter-Sour Onions, Fennel au Gratin, Soy Sauce

### XIPIAS GLADIUS

Pesce Spada, Melanzana Arrostita, Lardo di Sauris, Mandorle, Limone e Salmoriglio  
Swordfish, Roasted Eggplant Velvety Cream, Sauris Lard, Almond, Lemon and Salmoriglio

# DESSERT

---

## TIRAMISU A MODO NOSTRO

Biscuit al Cacao, Namelaka, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole  
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Nut Waffle

## NEW YORK CHEESECAKE

Biscotto Leggermente Salato, Formaggio Cremoso, Lamponi e Liquerizia  
Slightly Salted Biscuit, Creamy Cheeses, Raspberries, Liquorice

## PASSIONE VEGANA

Ganache Montata di Cioccolato Fondente, Amarene, Croccante al Pistacchio  
Pure Chocolate Ganache, Cherries, Pistachio Crunchy Waffle

## CONTRASTO IN ARMONIA

Mousse al Cioccolato Bianco, Terra di Olive, Spuma di Banana, Caviale al Balsamico e Biscotto al Prezzemolo  
White Chocolate Mousse, Olives Crumble, Banana Foam, Balsamic Vinegar Caviar and Parsley Biscuit



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian