



La verità
è dentro
ed è ben nascosta,
ma la cucina,
che è uno dei mezzi
per tentare
di farla venire
alla luce,
è semplice

Max e Raf Alajmo

menu degustazione

In.gredienti

le nostre ultime ricerche
sulla leggerezza e profondità aromatica

225.00

Il menù "In.gredienti" viene realizzato
esclusivamente per l'intero tavolo

Proponiamo, a parte, una degustazione
di vino al calice abbinata al menù "In.gredienti"
dal nostro sommelier Angelo Sabbadin,
che troverete all'inizio della carta dei vini

Gamberi rossi
con salsa di pistacchi all'acqua,
sorbetto squagliato di arance
e radicchio alla rosa damascata

Battuta di vacchetta piemontese
arrotolata con astice,
salsa al curry e nuvole di riso nero

Risotto all'occhio nero
(Risotto al nero con crudo di calamaro
e ragù di occhi di calamaro)

Tagliolini al caffè Haiti
con salsa di parmigiano e capperi

Ravioli "inesistenti" di trippa
con crema di fagioli bianchi al rosmarino

Guancia di vitello alla "canevera",
olio, zafferano e liquirizia

Piccione in pancetta con salsa civet,
fondente di polenta e radicchi amari

Nuvola di mele
(soffiato di succo di mela al vapore)

oppure

Proiezioni al cioccolato
(gioco al cioccolato 2011)



menu degustazione

In.gredienti

estrazione

le nostre ultime ricerche
sulla leggerezza e profondità aromatica

185.00

Gamberi rossi
con salsa di pistacchi all'acqua,
sorbetto squagliato di arance
e radicchio alla rosa damascata

oppure

Battuta di vacchetta piemontese
arrotolata con astice,
salsa al curry e nuvole di riso nero

Tagliolini al caffè Haiti
con salsa di parmigiano e capperi

Ravioli "inesistenti" di trippa
con crema di fagioli bianchi al rosmarino

Guancia di vitello alla "canevera",
olio, zafferano e liquirizia

oppure

Piccione in pancetta con salsa civet,
fondente di polenta e radicchi amari

Nuvola di mele
(soffiato di succo di mela al vapore)

oppure

Proiezioni al cioccolato
(gioco al cioccolato 2011)



menu degustazione

i grandi classici de Le Calandre

225.00

Il menù "I grandi classici de Le Calandre"
viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

Proponiamo, a parte, una degustazione
di vino al calice abbinata al menù "I grandi classici"
dal nostro sommelier Angelo Sabbadin,
che troverete all'inizio della carta dei vini

Scampi tostati
con "formaggio fresco" di latte di fave,
radicchio di Treviso e mele

Cappuccino di seppie al nero
in versione classica o distesa

Cannelloni croccanti
di ricotta e mozzarella di bufala
con passata di pomodoro

Risotto allo zafferano
con polvere di liquirizia

Battuta di carne cruda piemontese
al tartufo nero
(piatto da degustare a mano
servito sulla corteccia)

Maialino da latte arrostito,
salsa alla senape e polvere di caffè

Gelato al gorgonzola
con profumo di pepe
e polvere di lamponi

La "sfogliolia"
(sfoglia e crema all'acqua
e olio extra vergine di oliva)



menu degustazione

i grandi classici de Le Calandre

estrazione

175.00

Scampi tostati
con "formaggio fresco" di latte di fave,
radicchio di Treviso e mele

Cappuccino di seppie al nero
in versione classica o distesa

Risotto allo zafferano
con polvere di liquirizia

Battuta di carne cruda piemontese
al tartufo nero
(piatto da degustare a mano
servito sulla corteccia)

oppure

Maialino da latte arrostito
salsa alla senape e polvere di caffè

Gelato al gorgonzola
con profumo di pepe
e polvere di lamponi

oppure

La "sfogliolia"
(sfoglia e crema all'acqua
e olio extra vergine di oliva)



Principi

Brodo di gallina
con crema gelata d'uovo,
cime di rapa,
pane e olio
35.00

Ravioli "inesistenti" di trippa
con crema di fagioli bianchi
al rosmarino
40.00

Battuta di vacchetta piemontese
arrotolata con astice,
salsa al curry
e nuvole di riso nero
55.00

Cappuccino di seppie al nero
in versione classica o distesa
38.00

Scampi tostati
con "formaggio fresco" di latte di fave,
radicchio di Treviso e mele
55.00

Gamberi rossi
con salsa di pistacchi all'acqua,
sorbetto squagliato di arance
e radicchio alla rosa damascata
50.00



Prime vivande

Cannelloni croccanti
di ricotta e mozzarella di bufala
con passata di pomodoro
35.00

Tagliolini al caffè Haiti
con salsa di parmigiano e capperi
38.00

"Gocciolati" di ricotta e tartufo nero
in brodo speziato
42.00

Cappelli liquidi
di brodo d'oca all'arancia
38.00

Lasagnetta d'agnello
cotta nel coccio
con profumi mediterranei
45.00

Risotto all'occhio nero
(Risotto al nero con crudo di calamaro
e ragù di occhi di calamaro)
42.00

Ravioli ripiegati
di crudo di pesce e caviale
con salsa bianca di patate
e lattuga di mare
60.00

Spaghetti olio,
aglio che non c'è,
peperoncino e ostriche
42.00



Secondo vivande

Battuta di carne cruda piemontese
con olio e tartufo nero
(piatto da degustare a mano
servito sulla corteccia)

55.00

Piccione in pancetta
con salsa civet,
fondente di polenta
e radicchi amari

65.00

Guancia di vitello alla "canevera",
olio, zafferano e liquirizia

50.00

Maialino da latte arrostito
salsa alla senape
e polvere di caffè

58.00

La tartara

50.00

Baccalà di fresca salatura
in guazzetto di peperoni,
mango, capperi e olive nere

55.00

Rombo impanato al limone
con salsa d'uovo
e insalatina all'aneto

65.00

Involtini di scampi fritti
con salsa di tartufi di mare

65.00

Ortaggi ripieni gratinati

45.00

Fritto di verdure
con zabaione di carote
e aceto balsamico tradizionale

45.00



Formaggi

Selezione
di formaggi
affinati da "In.gredienti"
accompagnati
dalle nostre confetture
e mostarde

25.00



Dolci

Per evitare lunghe attese
si prega di scegliere i dolci insieme alle altre portate

Proiezioni al cioccolato
(gioco al cioccolato 2011)
40.00

Il cannolo aperto
(dedicato a Gualtiero Marchesi)
28.00

Nuvola di mele
(soffiato di succo di mela al vapore)
28.00

Gelato al gorgonzola
con profumo di pepe
e polvere di lamponi
28.00

Cioccolato,
nocciola e caffè
in tazza
28.00

senza latticini

La "sfogliolia"
(sfoglia con crema all'acqua
e olio extra vergine di oliva)
28.00

Mandorle alla neve
con sorbetto di mango
e frutto della passione,
passata di lamponi e basilico
28.00

Minestra di frutta al bergamotto
28.00



Per i collezionisti di menù:
Le Calandre insieme alla Onlus

Il Gusto per la Ricerca

raccoglie fondi su libera donazione
attraverso la vendita dei menù
destinati al finanziamento di progetti
di solidarietà e ricerca scientifica
in ambito infantile.

Nel rispetto della privacy,
vi preghiamo di non utilizzare al tavolo:
i telefoni cellulari,
le macchine fotografiche
e le videocamere.

Vi ricordiamo inoltre
che non è consentito fumare
a norma della legge 16 gennaio 2003 n.º3 art 51

