elementi

Menu del pranzo

Ogni dettaglio di Elementi è pensato per creare ricordi preziosi e lasciare sapori autentici. Cattura i tuoi momenti più belli e condividi i piatti che ti hanno colpito.

Tagga il nostro ristorante sui social e lascia che le tue emozioni diventino un regalo: la foto più apprezzata sarà premiata con una cena per due, per rivivere questa atmosfera.

elementi

Antipasti

Uovo morbido gratinato su fonduta di taleggio crema di pioppini e croccante di guanciale 3-7
15

Frittura mista di alici, polipo, seppie, gamberi servite con insalatina di puntarelle e bagna cauda 1-2-4-5-14
16

Tartare di Manzo 100 gr Alto Adige, zucchine marinate, panna acida e insalatina aromatica 1-6-7-10
16

Primi Piatti

Gnocchetti di farina di grano arso, ragu di selvaggina, provolone del Monaco grattuggiato 1-7
15

Linguine Cav. Cocco trafilate al bronzo, con carbonara agli asparagi bianchi e uova di trota 1-3-4-7
15

Risotto vialone nano mantecato alla zucca e zenzero con n'duja calabrese e olio verde 7-9-12
16

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti. Possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

elementi

Secondi Piatti

Trancio di ombrina bocca d'oro, servita con crema di carote e salsa orientale ponzu 4-11
24

Melanzana viola arrosto, salsa orientale, pesto di menta selvatica, stracciatella di burrata e datterino 5-6-7
20

Cappello del prete brasato al teroldego, crema di topinabur e le sue chips con salsa al mirtilli rossi 7-12
23

Contorni:

Verdure cotte di stagione ripassate
Insalata mista condita

6 euro

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti. Possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

Menu Dolci

CioccoAmarena

Namelaka al cioccolato fermentato e affumicato, sorbetto e coulis all'amarena e crumble alla gianduia 1-7-8

10

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

Cremoso al pralinato alla Nocciola

Cremoso al cioccolato bianco e pralinato alla nocciola, sablè, fragole della Basilicata e caramello salato 7-8

10

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

Pop-corn e Arancia

Bavarese ai pop-corn, salsa mou all'arancia e gelato al cioccolato piccante 7-8

10

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

6

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Serviti con mostarde, miele e pan speziato 1-3-7-8

da 3 e 5 pezzi

12-18

Formaggi

Selezione di Formaggi Artigianali

Serviti con miele nostrano mostarde e pan di spezie

1)	CAPRINO	Rotolini BIO di formaqgio fresco di capra al naturale	**Alto Adige**
2)	TALEGGIO DOP	Latte crudo di latte vaccino pasta molle e crosta lavata	**Lombardia**
3)	PECORINO	10 mesi di stagionatura di cui 8 in grotta naturale	**Val Pusteria**
4)	CACIOCAVALLO PODOLICO	Pasta filata con latte di vacca Podolica	**Basilicata**
5)	PROVOLONE DEL MONACO	Pasta filata con latte di vacca Agerolesi	**Campania**
6)	SHROPSHIRE	Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passita di corinto	**Scozia**
7)	FORMAGGIO VEZZENA	Latte crudo di malga	**Val di Sole**

Selezione di 3	€ 12,00
Selezione di 5	€ 18,00

Allergeni

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI