



DUEPUNTOZERO

RESTAURANT

INNO AL CAPPERO | MENU DEGUSTAZIONE

HYMN TO THE CAPER | TASTING MENU

I menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo
Tasting menu are meant for the whole table

**Tartare di coregone, capperi, limoni confit,
gel al Valtenesi Chiaretto e sabbia alla salvia**

Whitefish tartare, capers, lemon confit,
Valtenesi Chiaretto wine gel & sage crumble

**Spaghetti trifilati al torchio
padellati al burro affumicato, capperi e limone**

Bronze drawn Spaghetti tossed in smoked butter, capers & lemon

**Luccio mantecato, zucchine,
foglie di cappero e chips di riso allo zafferano**

Creamed pike, courgettes, caper leaves with rice & saffron crisps

**Gargnano amore mio - Frolla con caramello salato ai capperi,
cremoso al limone e cioccolato bianco e meringa bruciata**

My Love Gargnano – Lemon & caper tart, ivory chocolate & lemon cream,
caper crumble, burnt meringue & salted caramel with capers

50,00

(coperto e bevande esclusi)

“QB” | MENU DEGUSTAZIONE

“QB” | TASTING MENU

I menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo

Tasting menu are meant for the whole table

Sette portate a ispirazione dello Chef Alberto Bertani

Seven courses by inspiration of Chef Alberto Bertani

70,00 (coperto e bevande esclusi)

CENA DI PESCE CRUDO SU PRENOTAZIONE

RAW FISH DINNER, ONLY IF PRE BOOKED

Scegliamo per Voi il meglio del pescato, soddisfacendo ogni Vostra richiesta. We choose the best of the day's catch, satisfying any request.

ANTIPASTI

STARTER

Battuta di fassona Piemontese della macelleria Oberto
alla Carbonara 18,00

Hand chopped Piedmont Fassona (Tartare) beef
from Oberto butcher's Carbonara style

Scaloppa di foie gras, pan brioche al grano arso,
confettura di cipolla di Tropea fondente 23,00

Escalope of foie gras, toasted wheat brioche bread, Tropea onions jam

Tartare di ricciola alla pizzaiola, datterini confit,
straciatella, capperi e polvere di olive 21,00

Amberjack tartare pizzaiola style, datterini tomatoes confit,
straciatella cheese, capers & powdered olives

Lingua 2.0, hamburger di lingua, peperoni,
salsa verde e mayonese al brodo di lingua 17,00

Tongue 2.0, tongue burger, peppers, green sauce & tongue broth mayonnaise

Polpo arrosto, crema di piselli,
granita di ricotta di bruna alpina e polvere d'arancia 18,00

Roast octopus, cream of peas, Bruna Alpina ricotta cheese shave ice & powdered orange

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

| | |
|---|--------------|
| Spaghetto Monograno Felicetti padellato alle acciughe del Cantabrico, burro, caviale Royal Food e lime | 28,00 |
| Single grain Felicetti spaghetti pan tossed with Cantabrico anchovies, butter, Royal Food caviar & lime | |
| Gnocchetti di patate e barbabietola, fonduta al gorgonzola di capra e pistacchio | 17,00 |
| Small potato & beetroot gnocchi, goat's cheese gorgonzola fondue & pistachios | |
| Ravioli ripieni allo stracotto di coda di bue, bagoss e polvere di rosmarino | 18,00 |
| Ravioli filled with stewed ox tail, Bagoss cheese & powdered rosemary | |
| Fusilli trafilati al torchio al nero di seppia, emulsione di vongole all'olio EVO, limoni confit | 18,00 |
| Bronze drawn fusilli pasta in squid ink, emulsion of cockles with extra virgin olive oil, confit lemon | |
| Crema tiepida di lattuga, straciatella e mazzancolle marinate alla soya | 18,00 |
| Warm cream of lettuce, Straciatella cheese & prawns marinated in soya sauce | |

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Pancia di maialino CBT rosolata, peperone crusco e scalogni glassati 20,00

Browned, belly of suckling pork cooked at low temperature, Crusco pepper & glazed shallots

ANIMELLE ALLA AMATRICIANA

Animelle burro e salvia, crema di pachino confit, guanciale croccante, cipolla fondente e pecorino 22,00

Sweetbreads Amatriciana style - Sweetbreads in butter & sage, cream of Pachino tomatoes confit, crispy pork cheek, slow cooked onions & Pecorino cheese

Piccione fume'

Petto affumicato, coscia e aletta cotte lentamente, piperade di peperoni e ristretto al whisky torbato 27,00

Pigeon fumé

Smoked pigeon breast, leg & wing cooked slowly, pepper piperade & reduced peated whisky

Scaloppa di Ombrina, pesto di fagiolini e salsa all'impepata di cozze, crostone di pane 23,00

Escalope of Umber fish, green bean pesto & peppered mussel sauce, toasted bread

Coregone dorato sulla pelle, lenticchie beluga, gazpacho di pachino gialli e polvere di capperi di Gargnano 20,00

Whitefish with golden skin, Beluga lentils, yellow pachino tomato gazpacho & powdered Gargnano capers

Selezione di formaggi con marmellate e confetture di nostra produzione 15,00

Selection of cheese & jams