



DUEPUNTOZERO

RESTAURANT

INVERNO 2020

CAPPERI!..CHE MENU! | MENU DEGUSTAZIONE

CAPER MENU | 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 di Gargnano, limoni confit,
gel al Valtenesi Chiaretto e sabbia alla salvia

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

Spaghetti trafiletti al torchio

padellati alle sarde di lago, burro affumicato, capperi e limone

Bronze drawn Spaghetti tossed with lake sardines in smoked butter, capers & lemon

Coregone arrosto, pesto di foglie di capero,
topinambur soffice e croccante

Roast whitefish, caper leaves pesto, soft and crispy Jerusalem artichokes

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

My Love Gargnano - Lemon & caper tart, ivory chocolate & lemon cream,
caper crumble, chantilly & 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 vitello biancolatte di Garronese Veneta,
stracciatella del Bagnolo, caviale Royal Food e brodo
ai porcini 24,00

Hand chopped mill fed Venetian Garronese veal, stracciatella cheese from "Bagnolo", Royal Food Caviar and broth whit ceps

Scaloppa di foie gras d'anatra, mela Granny Smith,
ristretto al Calvados e pan brioche alle noci 23,00

Escalope of duck foie gras, Granny Smith apple,
reduced Calvados & walnut brioche bread

Tartare di ricciola, gel al "Pirlo"
e polvere d'arancia 22,00

Amberjack tartare, "Pirlo Gel" & powered orange
(Pirlo=white wine, Campari & Soda)

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, soffice di patata, capperi di Gargnano,
olio al pepe Timut e polvere di pomodoro 18,00

Roast octopus, soft creamed potato, Gargnano capers,
Timut pepper flavoured oil & powered tomato

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti 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 farina di castagne,
ragout di coniglio, fonduta al Maniva e ristretto al Valpolicella 17,00

Small potato & chestnut flour gnocchi, tossed in rabbit sauce, Maniva cheese fondue & reduced
Valpolicella

Ti ricordi il pollo della domenica? 18,00

Ravioli di pasta fresca, farcito con pollo arrosto,
pelle croccante e patate arrosto

Fresh made ravioli, filled with roast chicken,
is crispy skin & roast potatoes

Fusilli trafiletti al torchio con farina di grano arso,
cime di rapa, a.o.p. ed emulsione di vongole 18,00

Fusilli pressed with burnt wheat flour, turnip tops, garlic, oil,
chilli pepper & clam emulsion

Crema di zucca, castagne, pancia di maialino
e polvere di rosmarino 18,00

Cream of pumpkin, chestnuts, belly of pork & powdered rosemary

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Guancia di manzo brasata Braised beef cheek	20,00
Animelle di cuore, burro e salvia, vellutata di nocciole, Parmigiano Reggiano 100 mesi, e crumble alla salvia Heart Sweetbreads in butter & sage, creamed hazelnuts, 100 months matured Parmesan cheese & sage crumble	22,00
Piccione arrosto, chutney di zucca, castagne e Amaro del Farmacista Roast Pigeon, pumpkin chutney, chestnuts & bitter digestive liqueur	27,00
Triglia, cavolo romano, latte di cocco, olive nere, paccasassi Mullet, roman cabbage, coconut milk, black olives, paccasassi herbs	23,00
Capesante scottate, crema di riso allo zafferano, aglio nero e briciole di pane affumicato Tossed scallops, saffron rice cream, black garlic & smoked breadcrumbs	20,00
Selezione di formaggi con marmellate e confetture di nostra produzione Selection of cheese & jams	15,00

DOLCI
DESSERT

Creme brule' alla fava tonka Tonka bean crème brûlée	10,00
La nostra torta di rose con salsa alla vaniglia bourbon Our rose cake with Bourbon vanilla sauce	10,00
Gargnano amore mio. Frolla con caramello salato ai capperi, cremoso al limone e cioccolato bianco e chantilly al mascarpone My Love Gargnano – Lemon & caper tart, ivory chocolate & lemon cream, caper crumble, chantilly with mascarpone & salted caramel with capers	10,00
Torta caprese con arance caramellate, gelato al cioccolato Soft cake with chocolate and hazelnuts, caramelised oranges, chocolate ice cream	10,00
Semifreddo alla mandorla, crumble al caffè e cioccolato fondente Almond-parfait, coffee crumble and dark chocolate sauce	10,00
Gelati di nostra produzione Home made ice cream	8,00