

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

MENU GUIDATI 2024

Firmati dallo Chef Massimo Marrone

I NOSTRI OSPITI SARANNO ACCOMPAGNATI DA MUSICA DAL VIVO AL PIANO BAR E DA DJ SET

Menù da 59,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

SFERE DI FASSONA PIEMONTESE AL BURRO CHIARIFICATO CON CRUDO DI CARCIOFI E GRANA
36 MESI SU VELLUTATA DI BASILICO

PICI DI PASTA FRESCA CACIO E PEPE CON TARTARE DI SCOTTONA BAVARESE AL LIME

FILETTO DI CINTA SENESE CBT DORATO AL PANKO CON MAIONESE AL MANGO HOMEMADE SU
FOGLIE DI SPINACINO FRESCO OLIO E LIMONE

TARTELLATA DI MELE E CANNELLA CON CREMA INGLESE

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO ROSSO SELEZIONE ARCANO
(1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 65,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

TARTARE DI FRISONA FRANCESE CON PUNTARELLE AL BALSAMICO DI MODENA,
STRACCIATELLA ANDRIESE

UOVO 62° SU VELLUTATA DI ASPARAGI E GUANCIALE CROCCANTE DI NORCIA CON LAMELLE DI
ZENZERO ROSA

PACCHERI DI GRAGNANO I.G.P AL RAGU' DI CARCIOFI, POMODORINI PACHINO GIALLI, JULIENNE
DI BASILICO E STRACCETTI DI CARNE SALADA

ENTRECOTE IRLANDESE PREMIUM QUALITY IN DOPPIA COTTURA ALLE ERBE MARINATE CON
CREMA AL BURRO DI CAPRA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

MORBIDO AL MELONE CON GELATINA DI PORTO ROSSO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE
(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 75,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

CARPACCIO DI ANATRA C.B.T. CON GOCCE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI ALLO ZAFFERANO
IRANIANO E LAMELLE DI TARTUFO NERO PREGIATO

ARROSTICINI DEI CANNIBALI DI ROCCASALE PECORA ABRUZZESE COTTI ALLA BRACE

RISOTTO CARNAROLI "RISERVA ARCANO" AI FUNGHI CARDONCELLI E BRESAOLA DI CINGHIALE

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGU' BIANCO DI VITELLO CON VELLUTATA DI ASPARAGI E
CROCCANTE DI CARCIOFI

COSTATA DI MANZO BAVARESE ALLA BRACE CON PATATE NOVELLE ARROSTO

IL NOSTRO TIRAMISU' SECONDO LA TRADIZIONE

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE
(1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 85,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

CARPACCIO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO SU SONGINO, JULIENNE DI FINOCCHIO AL GHIACCIO E GELATINA DI ARANCE SICILIANE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE SU VELLUTATA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO PREGIATO

MEZZI PACCHERI IN SALSA DI CERVO DELL'ALTO ADIGE, RICOTTA SALATA AFFUMICATA E GOCCE DI VELLUTATA DI FUNGHI CARDONCELLI

RISOTTO "RISERVA ARCANO" ALLA CREMA DI ASPARAGI E UOVO DI QUAGLIA STRAPAZZATO E FILETTI DI CARNE SALADA

FIorentina DI MANZO BAVARESE ALLA BRACE, CON VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI CON SALSA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E RIBES ROSSO DI BOSCO

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE
(1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù da 95,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

FRANCIACORTA BELLAVISTA O CA' DEL BOSCO DI BENVENUTO
CON ENTREE' DELLO CHEF A BASE DI TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTO AL COLTELLO IN SALSA DI CASTELMAGNO DOP E
CROCCANTE DI CARCIOFI

CUBO DI VITELLO C.B.T. CON SALSA BERNESE E TARTUFO NERO PREGIATO

DEGUSTAZIONE DI ALTA QUOTA:

PICI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO AL SUGO DI CERVO E VELLUTATA DI FONTINA DOP

MEZZE LUNE DI PASTA FRESCA AL CAPRIOLO CON VELLUTATA DI PATATE DELL'ADAMELLO

RISOTTO ALLE ERBE FINI E RAGU' DI CAMOSCIO

COSTATA DI BLACK ANGUS U.S.A. ALLA BRACE E LE SUE VERDURE

MORBIDO DI FRUTTI DI BOSCO CON CROCCANTE DI SFOGLIA

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO A SCELTA TRA 3 CANTINE
(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

ARCANO

RESTAURANT & MUSIC

Menù Vegetariano da 57,00€

COPERTO COMPRESO E POSTAZIONE GARANTITA IN SALA MUSICA

BOLLICINE DI BENVENUTO CON ENTREE' DELLO CHEF

VERDURE MISTE IN PASTELLA DI FARINA DI RISO E CURCUMA

SPICCHI DI ZUCCA IN SAOR CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA

RISOTTO RISERVA ARCANO CON CREMA DI MAMMOLE DEL SANTO MANTECATO AL
CASTELMAGNO E CROCCANTE DI PORRI

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON VELLUTATA DI ZUCCHINE E FONDUTA DI PROVOLONE
DEL MONACO

MILLEFOGLIE VERDURE ALTERNATE CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO 36 MESI,
BASILCO E SALSA DI POMODORO FRESCO, GRATINATE AL FORNO.

TIRAMISÙ SU CIALDA ALLA VANIGLIA

ACQUA (UNA BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E CAFFE'

VINO ROSSO SELEZIONE ARCANO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)