

  
KING COLE  
CLUB



# SPRING CUISINE





KING COLE  
CLUB

Owners  
Jacqueline Cavicchi  
Paolo Pedretti





La nostra cucina  
è quello che la stagione offre  
con il rispetto della natura ed i suoi tempi ,  
tutto ciò che amiamo di più lo prendiamo  
e lo trasformiamo in un'esperienza .  
Benvenuto nel mondo  
di King Cole Club .



# ACCOGLIENZA

- Selezione di formaggi, in giro per l'Italia 20€
- Velo di pane croccante bruciato al sesamo, battuta di scampi crudi, olio alle erbe di campo e tartufo 20€
- Insalata di mare secondo il pescato 18€
- Cotechino della bassa, il suo fondo, crema di topinambur e tartufo 20€
- Tortellini tirati rigorosamente al mattarello, in crema di Parmigiano Vacche Rosse 60 mesi e Aceto Balsamico dell'89 18€
- Risotto Acquarello, calamari spillo, pompelmo rosa, Foie gras dell'Adriatico e robiola 25€
- Tagliolino, crema di vongole, olio alle erbe spontanee, scampo crudo, lime bruciato 20€
- Spaghetto, pomodoro alla brace, Whiskey, liquirizia e gocce di riduzione al basilico 18€
- Capasanta alla brace, crema al porro, polvere di limone e alloro 28€
- Frittatina all'erba cipollina e aceto balsamico invecchiato 26 anni 18€
- Fracosta di Bianca Modenese in crosta di cacao e millefoglie di patate al tartufo 35€
- Gratinato secondo il pescato e verdure dell'orto 40€

## DESSERT

- TORTA DI MELE E GELATO ALLA CREMA
  - I TRE CIOCCOLATI D'ORO
- MARITONZO E PANNA MONTATA
- SORBETTO AL CHINOTTO









Gentile cliente , la informiamo che il prodotto ittico somministrato crudo o semi crudo ha subito un abbattimento termico a -20• C per 24 ore in conformità al regolamento CE 853/2004 .  
Se volete conoscere esattamente gli allergeni contenuti come ingredienti nei piatti consultate gli elenchi suddivisi per tipologia di allergene .  
Consigliamo sempre di informare lo staff di ogni allergia o intolleranza .

