



FOIE GRAS

Terrina di foie gras, gelato al Parmigiano 24 mesi, lamponi
Foie gras terrine, 24-month-aged Parmesan cheese ice cream, raspberries

LATTICINI, GLUTINE, UOVA, SOLFITI | DAIRY, GLUTEN, EGGS, SULPHITES

RISO AL "LATTE"

Riso selezione San Massimo allo yogurt, verdure ed erbe di primavera, crema di nocciole
"San Massimo" rice selection with yogurt, spring vegetables and herbs, hazelnut cream

FRUTTA A GUSCIO | NUTS

LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Luccio Perca, porro, scalogno, beurre blanc
Pike-perch, leek, shallot, beurre blanc

GLUTINE, LATTICINI, PESCE, SOLFITI, UOVA, SESAMO | GLUTEN, DAIRY, FISH, SULPHITES, EGGS, SESAME

BIANCO DELLA GRIGNA

Latte di capra, gelato al fieno, miele del Lario, pane ai 7 cereali, meringa alla camomilla
Goat milk, hay ice cream, Lario honey, 7-grain bread, chamomile meringue

FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, LATTICINI, UOVA | NUTS, GLUTEN, DAIRY, EGGS



MENU DEGUSTAZIONE BEVANDE ESCLUSE €140 | ABBINAMENTO VINI €50
TASTING MENU BEVERAGES EXCLUDED €140 | WINE PAIRING €50



OSTRICA & RADICCHIO

Ostrica, radicchio Trevigiano marinato, mandorla, lime nero
Oyster, marinated Treviso radicchio, almond, black lime

FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, SOLFITI | NUTS, MOLLUSCS, SULPHITES

RAVIOLO

Raviolo vegetale, scalogno, brodo umami
Vegetable raviolo, shallot, umami broth

GLUTINE, LATTICINI, SEDANO, SOIA, SOLFITI | GLUTEN, DAIRY, CELERY, SOY, SULPHITES

CALAMARO

Calamaro cotto a bassa temperatura, Thai green curry, crema al tamarindo, limone fermentato
Squid cooked at low temperature, Thai green curry, tamarind cream, fermented lemon

MOLLUSCHI, SESAMO | MOLLUSCS, SESAME

GNOCCHI

Gnocchi alla piastra, ripieno di maialino, il suo fondo, aglio orsino, leggero di blu di capra
Pan-seared gnocchi stuffed with suckling pig, pork jus, wild garlic, delicate goat blue cheese

LATTICINI, SEDANO, UOVA, SOLFITI, SOIA | DAIRY, CELERY, EGGS, SULPHITES, SOY

SPIEDO

Spiedo di maiale e gambero, ketchup di susine, sandwich di melanzane, gazpacho di pomodoro
Pork and prawn skewer, plum ketchup, eggplant sandwich, tomato gazpacho

CROSTACEI, GLUTINE, SEDANO, SENAPE, UOVA, SESAMO | SHELLFISH, GLUTEN, CELERY, MUSTARD, EGGS, SESAME

YOGURT

Mousse di yogurt e yuzu, pralinato alla nocciola, cioccolato bianco, mela verde e sedano
Yogurt and yuzu mousse, hazelnut praline, white chocolate, green apple and celery

FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI, SEDANO | NUTS, DAIRY, CELERY

CIOCCOLATO & OLIVE

Cioccolato fondente, gelato alle olive taggiasche, curd al limone
Dark chocolate, Taggiasca olive ice cream, lemon curd

FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, LATTICINI, UOVA | NUTS, GLUTEN, DAIRY, EGGS



MENU DEGUSTAZIONE BEVANDE ESCLUSE €190 | ABBINAMENTO VINI €70
TASTING MENU BEVERAGES EXCLUDED €190 | WINE PAIRING €70



Lasciati trasportare.

Ogni viaggio ha un itinerario, ma non sempre è destinato ad essere rivelato.

Gli chef ne custodiscono la rotta, non conoscerai le tappe in anticipo:
saranno rivelate solo nel momento in cui verranno raggiunte.

Non resta che affidarti al viaggio e lasciare che sia la scoperta a guidarti.

Con GATE R12, ogni viaggio è irripetibile.

MENU DEGUSTAZIONE, BEVANDE ESCLUSE 280€

BERLUCCHI, PALAZZO LANA 2008 - UNA BOTTIGLIA PER ACCOMPAGNARE L'INTERO PERCORSO €250



Let yourself be guided.

Every journey has an itinerary, though not every one is meant to be revealed.

The chefs hold the route, while each destination is unveiled only
at the moment it is reached.

Simply surrender to the journey and let discovery lead the way.

With GATE R12, every journey is one of a kind.

TASTING MENU, BEVERAGE EXCLUDED 280€

BERLUCCHI, PALAZZO LANA 2008 - A BOTTLE TO ACCOMPANY THE ENTIRE EXPERIENCE €250

À LA CARTE



PER INIZIARE...

FOIE GRAS

Terrina di foie gras, gelato al Parmigiano 24 mesi, lamponi
Foie gras terrine, 24-month-aged Parmesan cheese ice cream, raspberries

LATTICINI, GLUTINE, UOVA, SOLFITI | DAIRY, GLUTEN, EGGS, SULPHITES

45

TROTA

Trota salmonata marinata, acqua di leche de tigre, gunkan di trota e le sue uova, ravanelli
Marinated trout, leche de tigre water, trout gunkan with its roe, radishes

PESCE, SOLFITI | FISH, SULPHITES

42

POMODORO

Terrina di pomodoro confit, rabarbaro, fragola, foglia d'ostrica, mascarpone
Confit tomato terrine, rhubarb, strawberry, oyster leaf, mascarpone

LATTICINI | DAIRY

36

SPIEDO

Spiedo di maiale e gambero, ketchup di susine, sandwich di melanzane, gazpacho di pomodoro
Pork and prawn skewer, plum ketchup, eggplant sandwich, tomato gazpacho

CROSTACEI, GLUTINE, SEDANO, SENAPE, UOVA, SESAMO | SHELLFISH, GLUTEN, CELERY, MUSTARD, EGGS, SESAME

45

...PER CONTINUARE...

SPAGHETTONE

Spaghettone artigianale selezione “Vicidomini”, miso, burro, colatura di alici, pepe del Timut
Artisanal “Vicidomini” spaghettone, miso, butter, colatura di alici, Timut pepper

GLUTINE, PESCE, LATTICINI, SOIA | GLUTEN, FISH, DAIRY, SOY

53

GNOCCHI

Gnocchi alla piastra, ripieno di maialino, il suo fondo, aglio orsino, leggero di blu di capra
Pan-seared gnocchi, stuffed with suckling pig, pork jus, wild garlic, delicate goat blue cheese

LATTICINI, SEDANO, UOVA, SOLFITI, SOIA | DAIRY, CELERY, EGGS, SULPHITES, SOY

50

RISO AL "LATTE"

Riso selezione San Massimo allo yogurt, verdure ed erbe di primavera, crema di nocciole
“San Massimo” rice selection with yogurt, spring vegetables and herbs, hazelnut cream

FRUTTA A GUSCIO | NUTS

47

...A SEGUIRE...

LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Luccio Perca, porro, scalogno, beurre blanc
Pike-perch, leek, shallot, beurre blanc

PESCE, GLUTINE, UOVA, LATTICINI, SOLFITI, SESAMO | FISH, GLUTEN, EGGS, DAIRY, SULPHITES, SESAME

59

MANZO

Filetto di manzo dry-aged, aglio nero e cetriolo, genovese di manzo e levistico
Dry-aged beef tenderloin, black garlic and cucumber, beef “genovese” ragù and lovage

LATTICINI, UOVA, SEDANO | DAIRY, EGGS, CELERY

65

UOVA E ZUCCHINE IN 4 ESPRESSIONI

Uovo cotto a bassa temperatura, insalata di erbe di stagione, zucchine in diverse consistenze
Slow-cooked egg, seasonal herb salad, zucchini in different textures

LATTICINI, UOVA, SESAMO, SOLFITI | DAIRY, EGGS, SESAME, SULPHITES

48

...PER CONCLUDERE

ANANAS TART

Torta di ananas alle 5 spezie, gelato allo yogurt, lime
Five-spice pineapple cake with yogurt ice cream, lime

GLUTINE, LATTICINI, UOVA | GLUTEN, DAIRY, EGGS

20

BIANCO DELLA GRIGNA

Latte di capra, gelato al fieno, miele del Lario, pane ai 7 cereali, meringa alla camomilla
Goat milk, hay ice cream, Lario honey, 7-grain bread, chamomile meringue

GLUTINE, LATTICINI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO | GLUTEN, DAIRY, EGGS, NUTS

20

FRAGOLE, COCCO E CHAMPAGNE

Panna cotta al cocco, cremoso di fragole, sorbetto al cocco, estratto di fragole e Champagne
Coconut panna cotta, strawberry cream, coconut sorbet, strawberry consommè and Champagne

UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI | EGGS, NUTS, SULPHITES

23

CIOCCOLATO & OLIVE

Cioccolato fondente, gelato alle olive taggiasche, curd al limone
Dark chocolate, Taggiasca olive ice cream, lemon curd

GLUTINE, LATTICINI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO | GLUTEN, DAIRY, EGGS, NUTS

23

SELEZIONE DI FORMAGGI

La buca l'è minga stràca se la sa nò de vaca
Cheese selection - as the local saying goes, no meal is complete without a taste of cow's milk

30