



Camaleonte Cucina Caffè nasce dall'idea di Francesco Balsamo, che assieme alla moglie Deborah Rosa dà vita ad un ristorante volto ad offrire ai suoi ospiti un'esperienza che va dritta al cuore, passando per il palato. A rendersi interpreti del suo progetto sono Chef Federico Zambon e Chef Alvisè Ballarin, che con la loro filosofia di cucina improntata sull'esaltazione di ogni singolo ingrediente, creano piatti dai sapori autentici ma elevati dalla tecnica e dalla ricerca continua, nel pieno rispetto della materia prima.

À LA CARTE

(a scelta tra i piatti dei menù degustazione)

ANTIPASTI € 19

PRIMI € 23

SECONDI € 30

DESSERT € 12

COPERTO € 5 (compreso nelle degustazioni)

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3,00

ACQUA PANNA € 3,00

Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi delle sostanze che potrebbero causare allergie e/o intolleranze. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcuni degli allergeni contenuti nell'elenco Reg. UE 1169/11.

L'elenco degli allergeni contenuti in ciascuna portata viene fornito dal personale di sala su richiesta.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

PER TUTTO IL TAVOLO

ESSENZIALE

Capasanta, sedano rapa, sciroppo d'acero, rosmarino

Tagliolino, katsuobushi, aglio orsino, calamaro

Rana pescatrice, salsa mole, cocco, coriandolo

Carota, zenzero, macis

Menù € 68

Abbinamento vini € 30

NODALE

Cicala di mare, broccoli, cavoli, midollo

Asino, rapa rossa, grano saraceno, semi di zucca

Fusillo, carciofo, mandorla di mare, finocchietto

Risotto, cervo, pino mugo, mirtillo

Vitello, senape, alghe, nero di seppia

Tartelletta, bergamotto, mandorla, capperi

Menù € 88

Abbinamento vini € 40

EVOLUZIONE

Menù di 7 portate a libera interpretazione dello Chef

Menù € 98

Abbinamento vini € 45