

Menu degustazione

4 portate

selezionate dallo chef

€ 60,00

5 portate

selezionate dallo chef

€ 70,00

6 portate

selezionate dallo chef

€ 80,00

Coperto € 5,00

Acqua minerale naturale Filette “decisamente frizzante” €
5,00

Acqua minerale naturale Filette “naturalmente naturale” €
5,00

Taco tonato (1,3, 4,7,8,)	€25,00
Foie gràs di anatra in terrina, arance e pan brioche alla vaniglia (1, 3, 7,8,)	€30,00
Midollo alla brace , gamberi e salsa yukke ** (2, 6,11,)	€28,00
Asparagi di Cantello alla milanese, maionese di pistacchio (1,3, 7,8,)	€ 22,00
Crudo di astice, bouquet dell'orto chips di zucca ** (2,10)	€32,00
Culatello di Zibello d.o.p. e giardiniera (9)	€
24,00	

Anolini di tarassaco, Seirass e Bagoss, burro, salvia e fegato grasso d'oca (1,3,7,8)	€
26,00	
Spaghettoni, pastificio Mancini, Franciacorta e ricci di mare (1,2,4,12)	€ 32,00
Risotto, riserva San Massimo, pesto di crescione di torrente,	

burro acido e calamari ** (min 2 pax) (4,7,8,9,14)	€26,00
Gnocchi di patate ripieni di coniglio alla ligure , Parmigiano reggiano 60 mesi (1, 3,7,9)	€ 26,00
Vellutata di borlotti, dashi e cappesante ** (1,4,6,7,14)	€
24,00	

Guancia di vitello 68x24 purè di patate,
asparagi di Cantello al bbq, olive taggiasche (7,9)
€30,00

Animelle di vitello,
vignarola, grano saraceno soffiato ** (7,9)
€30,00

Piccione: petto in casseruola, coscetta arrostita,
crostino di fegatini,

filetto marinato all'umeboshi e il suo fondo (1,7,8,9) €
40,00

Trota Rossini €32,00

“Carrè di rombo” alla mugnaia, zucca, zenzero
e agretti *** (4,7) € 32,00

Dal casaro: degustazione di formaggi
di differenti provenienze e stagionature
con pane, composte e frutti €
22,00

Cheesecake di pistacchio,
biscotto al cacao, spuma al caffè (1,3,7,8) €
12,00

Eclair fragola e rabarbaro ** (1,3,7,8) €12,00

Tarte al bergamotto, pere e meringa (1,3,7,8)	€12,00
Torta delle langhe, gelato al fieno (3,7,8)	€10,00
Crème brûlée al frutto della passione (3,7,8)	€10,00
Sorbetto di frutta di stagione	€8,00

** prodotto surgelato all'origine

*** prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
come da reg CE 853/2004

Nel caso di allergie o intolleranze particolari, segnalarle al
personale di sala.