



## ANTIPASTI

ASTICE ALLA “CATALANA VERDE”: AVOCADO SICILIANO, KIWI E CAVIALE	75 €
“ORANGE IS THE NEW EGG”	70 €
CONIGLIO AL MASCARPONE CON TERRINA DI SEDANO RAPA E MELE	50 €

## PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO, RAPANELLI ALL’AGRO CON SALS A DI GORGONZOLA DOLCE ED ERBA CIPOLLINA	48 €
RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO ALLA PIASTRA	48 €
PASTA MISTA, ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI AL VINO ROSSO, CORIANDOLO E ALLORO	52 €
RAVIOLO APERTO: PASTA FRESCA AL POMODORO, FARCIA DI RICOTTA E BACCALÀ CON RISTRETTO DI PESCE ALLA BRACE	50 €

## PESCI

SALMERINO DELLE ALPI IN CROSTA DI SFOGLIA SPEZIATA CON SALS A DI MELAGRANA (Servito per due persone)	130 €
TRANCIO DI PESCATO ALLA BRACE, CIME DI RAPA, E MANDORLE ABBRUSTOLITE	50 €

## CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, BROCCOLI, OLIVE DI TAGGIA E UVA	50 €
PETTO DI PICCIONE IN CROSTA DI CACAO CON FUNGHI, VARNELLI E FICHI SECCHI (Servito per due persone)	130 €
MUSETTO DI MAIALE FONDENTE, VARIAZIONE DI PEPERONI, PREZZEMOLO E SALS A ITALIANA	48 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	40 €

## DESSERT

CREMA ALLA VANIGLIA, CASTAGNE E VIOLE	42 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUIA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
MERINGA A VAPORE, LIMONE, FICHI E FIOR DI LATTE ALL’ANICE	42 €
DESSERT AI TRE CIOCCOLATI	42 €

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE

Coperto 10 € per persona

*Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.*



INSALATA RUSSA CARAMELLATA

PALAMITA IN CONSERVA, RAPANELLI, LATTUGA E CAVIALE

MORBIDO DI ZUCCA, TROTA MARINATA E SEMI CROCCANTI

FAGIOLI CANNELLINI, RICCI DI MARE E DRAGONCELLO

MARI E MONTI

SOGLIOLA AL GRATIN, CAVOLO NERO, CECI E VONGOLE VERACI

CONIGLIO AL MASCARPONE, SPINACINO E MELE

IL TIMBALLO

GORGONZOLA DOLCE, PERA E MOSTARDA

RIS E LATT’ CHE PAR NA FESTA

200 €



IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

*Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che il prodotto “Piselli” somministrati come parte d’ingredienti di preparazione nel “Menu degustazione” viene acquistato all’origine come surgelato, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni*