



## ANTIPASTI

“BIANCO D’UOVO”	50 €
ANIMELLA GLASSATA, SESAMO, FAGIOLI BORLOTTI E CAVOLO CAPPUCCIO	60 €
“SOGLIOLA ALLA CACCIATORA”	65 €

## PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO ALLA PIASTRA	50 €
RISO MANTECATO AL POMODORO VERDE E PINOLI, SCAMPI E BARBABIETOLA	60 €
RAVIOLO AI BROCCOLI, SUCCO D’UVA BIANCA, FRUTTI DI MARE E PEPERONCINO	54 €
PASTA MISTA, ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI AL VINO ROSSO, CORIANDOLO E ALLORO	52 €

## PESCI

SALMERINO IN CROSTA E SALSA DI SENAPE (Servito per due persone)	140 €
ROMBO ALLA BRACE, FINOCCHIO GRATINATO E BOTTARGA	64 €

## CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, TERRINA DI PATATE, FONTINA E PROSCIUTTO ARROSTO	55 €
MUSETTO DI MAIALE FONDENTE	50 €
PICCIONE BOLLITO, CAVOLFIORI E SESAMO (Servito per due persone)	140 €
FARAONA AL VINO: PETTO IN TEGAME AI FUNGHI E FICHI SECCHI E COSCIA GLASSATA (Servito per due persone)	140 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	42 €

## DESSERT

CACO GRATINATO ALLA VANIGLIA, NOCI E CACAO	42 €
PERA COSCIA AL “COLLE GIOVE”, GELATO ALLO ZAFFERANO E SFOGLIATA MENEGHINA	42 €
CROCCHETTA DI GIANDUJA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
SOUFFLÈ AI MARRONI E RHUM	44 €

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 CAMELLATA

BATTUTO DI OSTRICA E LARDO, CACHI FRESCHI E NOCI AL FORNO

LINGUA DI VITELLO, CROCCANTE DI SARACENO, DATTERI E SESAMO BIANCO

“MINISTRA DI VERDURA”, WHISKY E FRUTTO DELLA PASSIONE

“SOGLIOLA ALLA CACCIATORA”

SPAGHETTINO AI RICCI DI MARE, DRAGONCELLO E COCCO

CONIGLIO IN DUE TEMPI:

SELLA REALE, FRUTTA SECCA E CACAO

LUMACHINE DI MARE, COSCIA FONDENTE, POLENTA BIANCA E MIDOLLO

PERA, GORGONZOLA DOLCE E MOSTARDA

CREMA SOFFIATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE, SCORZONERA E BIRRA AL CACAO

210 €



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.