



## ANTIPASTI

CROSTACEI A VAPORE, SEDANO E SALSA COCKTAIL DI TUORLO MARINATO	70 €
"GREEN EGG"	55 €
INSALATA DI PICCIONE FARCITO, CREMA COTTA AL PREZZEMOLO AGRO E INSALATA PICCANTE	60 €

## PRIMI PIATTI E RISOTTI

RISO MANTECATO AI PISELLI E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA	54 €
RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO ALLA PIASTRA	54 €
SPAGHETTONE AL PESTO BALSAMICO DI CAPPERI, PEPPERONE CRUSCO E SARDE	54 €
RAVIOLI DI PASTA FRESCA AGLI SPINACI, LATTE RAPPRESO, ASPARAGI BIANCHI E FUNGHI	60 €

## PESCI

SALMERINO DELLE ALPI IN CROSTA DI SFOGLIA SPEZIATA, TARTUFO NERO E BIETOLE (Servito per due persone)	140 €
TRANCIO DI ROMBO ALLA BRACE, CARCIOFI E BOTTARGA DI TROTA	64 €

## CARNI

VITELLO ALLA MILANESE, TERRINA DI PATATE, ERBE DI CAMPO E SALSA BERNESE	55 €
ANIMELLA DI VITELLO ARROSTO, ASPARAGI VERDI, BIRRA E CUCUNCI	60 €
MUSETTO DI MAIALE AL VERDE	54 €
ASPARAGI BIANCHI, CREMA DI MANDORLE E TARTUFO NERO	60 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	45 €

## DESSERT

CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO, LENTICCHIE ALLA VANIGLIA E PISELLI	45 €
CROCCHETTE FONDENTI DI GIANDUIA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE	52 €
MOGNAGA CARAMELLATA, ALBICOCHE AL VINO BIANCO E AMARETTO	50 €
FRAGOLE, PANNA E FRAGOLINO	48 €

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.



## CONVITO FELICE

INSALATA RUSSA CARAMELLATA

LINGUA DI VITELLO, PERA E MOSTARDA

ZUPPA DI RICOTTA E RANOCCHI FRITTI

AVOCADO, KIWI E CORIANDOLO

SOGLIOLA FONDENTE, RAVANELLI, FAGIOLINI E PANE ALL'ACETO

"VIGNAROLA" DAL NOSTRO ORTO MANTECATA AI CAPPERI E BRUSCANDOLI

BOTTONI DI TUORLO MARINATO AL BURRO E SALVIA

QUAGLIA "INGIOIELLATA"

AMARO AL RABARBARO GHIACCIATO

PANE AL LATTE, SAMBUCO E "MAGIOSTRE"

215 €



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" e il prodotto "Ranocchi" somministrati come parte d'ingredienti di preparazione del "Convito felice" vengono acquistati all'origine come surgelati, 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.