CRACCO

Sognato e praticato da

Carlo Cracco e Luca Sacchi

La Carta

ANTIPASTI

Uovo affumicato, barbabietola al forno e pere
52 €

Code di scampi e creste di gallo, prezzemolo bollito e limone
72 €

Spiedo di pernice, capasanta, fichi e spezie
55 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

Riso mantecato alla rapa verde, fegato di vitello,
melassa di cipolla e salvia
54 €

Tagliatella di patata dolce, estratto di cavolo nero,
cime di rapa e melagrana
55 €

Raviolo di zucca e mela cotogna, amaretti, parmigiano
e salsa di cannella
60 €

SECONDI DI PESCE

Trancio di rombo gratinato all'anice con terrina di patate,
funghi e acetosella
62 €

Salmerino delle alpi in crosta, erbette e tartufo nero
con salsa al Colle Giove
(servito per due persone)
145 €

SECONDI DI CARNE

Musetto di maiale fondente, cavolini e verza alla senape
65 €

Germano reale al ginepro, terrina di sedano rapa e banana,
salsa al wiskey
(servito per due persone)
150 €

Selezione di formaggi italiani e dal mondo
45 €

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

Costi di servizio 10 € per persona.

Il costo di servizio viene applicato ai commensali che scelgono di mangiare à la carte, nei due percorsi di degustazione il costo di servizio è compreso. Il "costo di servizio" è destinato a coprire le spese di mise en place e ai servizi accessori che dedichiamo ad ogni cliente.

“La Galleria”

Pane, polenta e coniglio in umido

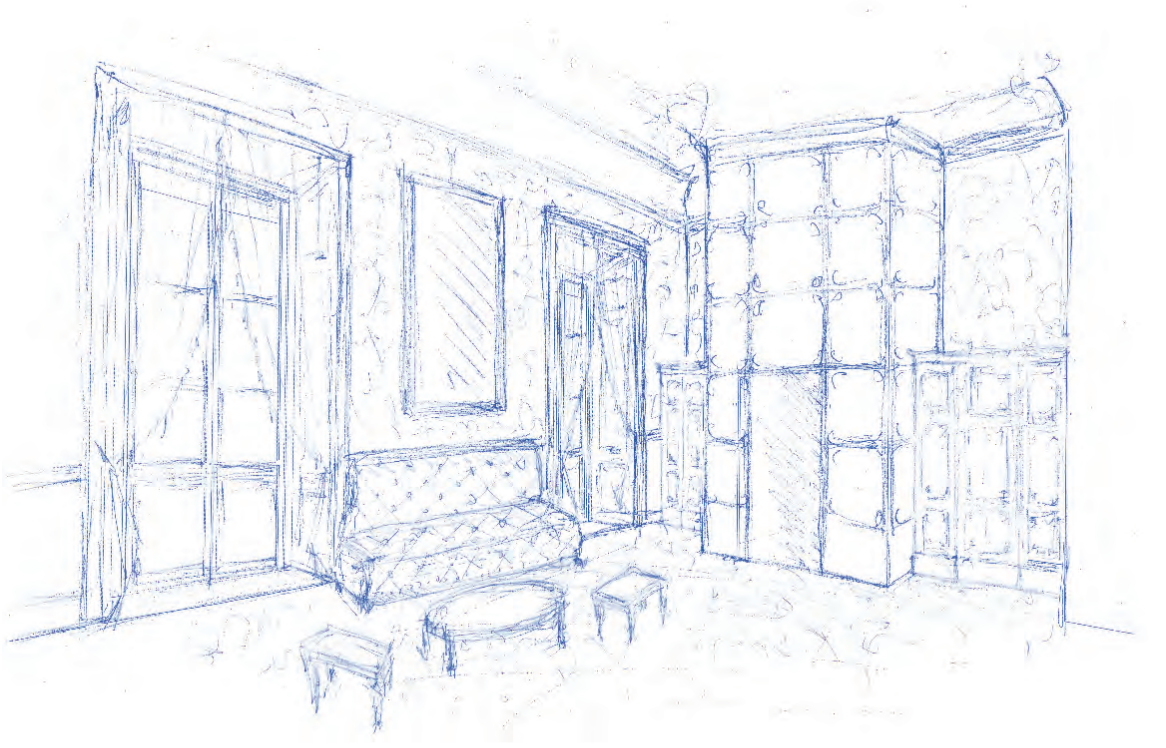
Uovo affumicato, barbabietole al forno e pere

Riso mantecato allo zafferano e midollo alla piastra

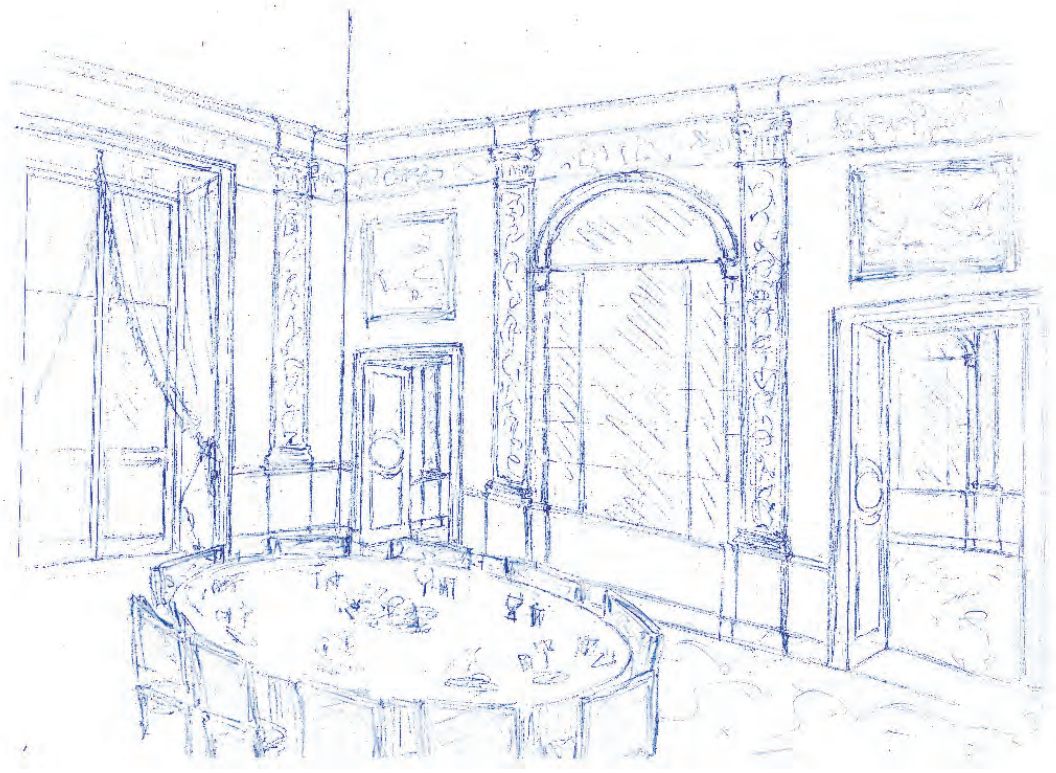
Vitello impanato alla milanese

Nuvola di ricotta, cachi, castagne e cacao

190 €



Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare gli aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono 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. Segnaliamo che il prodotto “code di scampi”, il prodotto creste di gallo e il prodotto “Rane” vengono acquistati all’origine come prodotto surgelato. Tutte le informazioni qui sopra riportate si riferiscono all’intero menù qui riportato, in tutte le sue pagine.



“Convito Felice”

Insalata russa caramellata

Trota allo zafferano, mais e rafano

Rane in carpione

Trancio di petto d’oca, rose e cumino

Zucca al forno, papaya e fiori d’arancia

Ravioli di salsa verde con ristretto di maiale alla brace

Riso pilota e cosce d’oca, verza e ricci di mare

Fagiano alla certosina

Sorbetto alla cannella, panna e aglio nero

Cioccolato fondente, lardo e peperoncino

220 €

“Anche se la finestra è la stessa, non tutti quelli
che vi si affacciano vedono le stesse cose:
la veduta dipende dallo sguardo”

Alda Merini

CRACCO

Dolci voglie



I DOLCI

Nuvola di ricotta, cachi, castagne e cacao
44 €

Soufflè al cioccolato, lardo e peperoncino
48 €
(tempo di attesa 15-20 min)

Crema all’aneto, agrumi e zucchero di cannella
48 €

Crocchetta al cioccolato gianduja, chinotto e caviale
52 €

LE VOGLIE

“Barbajada” Galleria
25 €

Cioccolata calda all'Earl Grey, gelato al cardamomo e vaniglia
25 €

Sorbetti e gelati del giorno
25 €

Selezione di mignon dal banco di pasticceria
20 €
(4 pezzi)

VINI DOLCI, PASSITI E FORTIFICATI

Selezioni al calice

Bukkuram Sole d'Agosto Passito di Pantelleria 2023
Marco De Bartoli
32 €

Marsala Superiore Oro Riserva Vigna La Miccia 2020
Marco De Bartoli
28 €

Kupp Auslese GK 2023
Peter Lauer
32 €

Clos Jebsal Vendage Tardiv 2016
Zind Humbrecht
35 €

Si informa la gentile clientela che per una
più ampia selezione di vini da meditazione e distillati
è disponibile la nostra carta dedicata.