

Antipasti / Starters

Tartare di tonno, melone affumicato <i>Tuna tartare, smoked melon</i>	€ 16,00
Salmone affumicato, patate al wasabi, vernice di barbabietola <i>Smoked salmon, wasabi potatoes and beetroot cream</i>	€ 14,00
Manzo crudo, gorgonzola, gel di uva <i>Raw beef, blue cheese, grape jelly</i>	€ 16,00
Sformatino di broccoli, fonduta al tartufo, acciuga <i>Broccoli flan, truffle fondue, anchovies</i>	€ 14,00
Burrata e insalatina autunnale <i>Burrata, autumn salad</i>	€ 14,00
Fiocchetto di culatello di Zibello <i>Culatello di Zibello ham</i>	€ 14,00

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti in salsa di pomodoro datterino <i>Spaghetti, datterino tomato sauce</i>	€ 14,00
Risotto affumicato al legno di faggio, gelato al sambuca, porcini <i>Smoked risotto, sambuca ice-cream, porcini mushrooms</i>	€ 16,00
Pappardelle al ragù di manzo, fonduta di parmigiano <i>Pappardelle pasta, beef ragu and parmesan fondue</i>	€ 14,00
Risotto mantecato alla milanese <i>Saffron risotto</i>	€ 14,00
Mini paccheri di legumi, crema al finocchietto, datterini e gambero rosso <i>Small legume paccheri pasta, wild fennel cream, tomatoes and red prawn</i>	€ 16,00
Vellutata di zucca al cumino, cozze, schiuma allo zenzero <i>Cumin pumpkin cream, mussels, ginger foam</i>	€ 14,00

L'Ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Secondi piatti / *Main courses*

Branzino selvatico, crema di piselli e aneto, verdure croccanti <i>Grilled sea-bass, peas and dill cream, crispy vegetables</i>	€ 28,00
Petto d'anatra flambato al brandy, verdure croccanti <i>Duck breast flambé, crispy vegetables</i>	€ 26,00
Filetto di baccalà, salsa mediterranea, purea di arance, pistacchi <i>Codfish, mediterranean sauce, orange mashed potatoes, pistachios</i>	€ 28,00
Polpo alla brace, salsa al curry, nocciole e verdure croccanti <i>Grilled octopus, curry sauce, hazelnuts and crispy vegetables</i>	€ 26,00
Filetto di manzo alla brace, riduzione al Chianti, verdure croccanti <i>Grilled beef fillet, Chianti reduction, crispy vegetables</i>	€ 28,00
Cappello del prete di vitello, purea al cappuccino e porcini <i>Veal Priest's hat, coffee mashed potatoes and mushrooms</i>	€ 26,00

Dessert

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 10,00
Parfait al cioccolato fondente <i>Dark chocolate parfait</i>	€ 10,00
Pera alla vaniglia, ricotta, friabile al cacao <i>Vanilla pear, ricotta, cocoa crumbs</i>	€ 10,00
Tortino di mandorle e arance, cioccolato bianco fuso <i>Orange and almond cake, melted white chocolate</i>	€ 10,00
Composizione di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	€ 10,00

Vini da dessert / *Dessert wines*

al bicchiere / *by the glass*

Recioto della Valpolicella classico DOCG Cesari <i>Vitigno: 65% Corvina V.se 30% Rondinella, 5% Molinara</i>	€ 8,00
Passito di Pantelleria DOC Pellegrino <i>Vitigno: 100% Zibibbo</i>	€ 7,00
Ramos Pinto Porto LBV	€ 10,00

Amari, liquori e distillati / *Bitters, liqueurs & Spirits*

Averna, Ramazzotti, Montenegro, Jagermeister	€ 8,00
Amaretto di Saronno, Sambuca	€ 8,00
Mirto di Sardegna, Limoncello	€ 8,00
Pampero Anniversario	€ 12,00
Mathusalem 15y	€ 15,00
Grappe: Nonino, Prime Uve	€ 10,00

Menu Degustazione *Tasting Menu*

€ 62

Tartare di tonno, melone affumicato
Tuna tartare, smoked melon

Mini paccheri di legumi, crema al finocchietto,
datterini e gambero rosso
*Small legume paccheri pasta, wild fennel cream, tomatoes
and red prawn*

Filetto di baccalà, salsa mediterranea,
purea di arance, pistacchi
*Codfish, mediterranean sauce, orange mashed potatoes,
pistachios*

Tortino di mandorle e arance,
cioccolato bianco fuso
Orange and almond cake, melted white chocolate

Menu Degustazione *Tasting Menu*

€ 56

Sformatino di broccoli, fonduta al tartufo, acciuga
Broccoli flan, truffle fondue, anchovies

Risotto affumicato al legno di faggio,
gelato al sambuca, porcini
Smoked risotto, sambuca ice-cream, porcini mushrooms

Cappello del prete di vitello,
purea al cappuccino e porcini
Veal Priest's hat, coffee mashed potatoes and mushrooms

Pera alla vaniglia, ricotta, friabile al cacao
Vanilla pear, ricotta, cocoa crumbs