

Espressione

Toast a sorpresa

Sfoglia di pane alla segale, lardo di Arnad, gambero rosso di Mazara e vin brulè fermentato

Passione mediterranea

Bottarga di Cabras, Avgotaraho, brodo di cedro "Diamante", sorbetto all'olivello spinoso

Patata in trasferta

Patata Linzer, alici di Menaica e uva fragola

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

Ricci in testa

Spaghetto "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

I profumi della terra

Carnaroli mantecato con burro all'alloro, crema di rucola e polvere di morchelle

Autunno a caccia

Germano laccato, coscia arrostita e funghi porcini

La mia Spagna

Pluma iberica con salsa BBQ, tatin di mele e jamon iberico

Prima conclusione

Tarte di fichi e gelato al cardamomo

E' sbocciato il cioccolato

Cioccolato, rosa, pistacchio e caramello

120 euro

160 euro con abbinamento

180 euro con abbinamento Special Pinot Nero

200 euro con abbinamento Superior

Acqua **3,00 euro**
Bibite **4,00 euro**
Caffè **4,00 euro**

Nulla è come sembra

Sotto la cenere

Barbabietola e caviale grattugiato

Una cartolina dalla Costa Azzurra

Ragout di patate, caviale lombardo e spuma di cipolla di Giarratana

Il piccione viaggiatore

Tortello di piccione, spugnola disidratata, rabarbaro agropiccante

Giro di perle

Ostrica Belon, sorbetto alla Coca Cola e salsa di pop corn

Antiche tradizioni

Rognone con salsa senape, pan brioche al pepe e riduzione di Cassis

Non è un profumo

Bergamotto, pera e vaniglia

90 euro

120 euro con abbinamento

150 euro con abbinamento Superior

Carrello dei formaggi

A partire da 15 euro

Vino al calice da **8,00 euro**
Birre da **7,00 euro**
Cocktail da **12,00 euro**

Alla carta

PER INIZIARE

Un giro al lago

Trota salmonata del Trentino, nocciole, salsa al prezzemolo e alloro

22 euro

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

22 euro

Una cartolina dalla Costa Azzurra

Ragout di patate, caviale lombardo e spuma di cipolla di Giarratana

20 euro

CARBOIDRATI

Milano-Mazara

Carnaroli, gambero rosso, polvere di limone, Raspadura lodigiana

28 euro

Red Vertigo

Fusillone di Gragnano alla barbabietola e burro al caviale

24 euro

Ricci in testa

Spaghetto "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

26 euro

MAIN COURSES

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, topinambur e olio alla curcuma

35 euro

La mia Spagna

Pluma iberica con salsa BBQ, tatin di mele e jamon iberico

32 euro

La spigola invecchiata

Spigola stagionata in salamoia, purea di patate e miele di olmo fermentato

34 euro

DESSERT

E' sbocciato il cioccolato

Cioccolato, rosa, pistacchio e caramello

14 euro

Non è un profumo

Bergamotto, pera e vaniglia

14 euro

Buono da morire

Cioccolato Ivoire, tè ai frutti rossi, mango e zenzero

14 euro

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, glutine, uova, soia, latte e derivati, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, arachidi. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine

Il personale di sala è a vostra disposizione per ulteriori delucidazioni e per visionare l'elenco dettagliato delle sostanze allergeniche