

Espressione

Ostrica d'a-mare

Ostrica, passion fruit e cardamomo

Stones

Bavarese al foie gras e ciliegia fermentata

Il sigaro

Cannolo di pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

Il granchio al "banco"

Insalata calda di guancia di vitello brasata, granciporro e salsa montata al caffè

Il risotto selvatico

Carnaroli mantecato al Bagòss, sedano verde Ercole, chioccioline al Franciacorta

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

Volo pindarico

Petto di piccione stagionato 45 giorni nel burro di cacao, pralinato alla nocciola, sentori di sambuco

Ricordo d'Oriente

Anguilla glassata al vino rosso e miele, tempèh alla soia

Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e amarene

Millefrolle

Cre moso al cioccolato, nocciole e sale, crumble e gelato al caffè

130 euro

Intrecci

French Toast

Pan brioche al pepe, gambero rosso di Mazara, Wagyu, cardoncello

Un solo boccone

Wagyu, foie gras e tartufo nero

La cattedra del Presidente

Rombo, gambero e tartufo nero, zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance

Al contadino non far sapere...

Tortello all'agnello, fonduta di Roccaverano, rapa rossa e gel di pere

Velluto

Sella di capriolo, chorizo, cous cous di farro umbro

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo, acidità di mandarino

100 euro

Passione

Controcorrente

Cannellone di patate, provola e cardamomo

Da Guinness

Maccheroncino di farro cotto in estrazione di birra scura, crema di cicerchie e pecorino

Il finocchio

Finocchio gratinato alla Fontina DOP d'Alpeggio, sorbetto al finocchio e focaccia romana all'aneto lievitata 72 ore

Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e amarene

80 euro

Per completare il viaggio

Abbinamento vini tradizionale **40 euro**

Abbinamento vini Superior **60 euro**

Acqua **3,00 euro**
Bibite **4,00 euro**
Caffè **4,00 euro**
Coperto **5,00 euro**

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

Alla carta

PER INIZIARE

Il sigaro

Cannolo di pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

24 euro

Il granchio al "banco"

Insalata calda di guancia di vitello brasata, granciporro e salsa montata al caffè

24 euro

Lussuria

Astice, 'Nduja cosentina bio e finocchietto

26 euro

CARBOIDRATI

Intorno al lago

Tortello al gambero d'acqua dolce cotto al barbecue ed essenza di lavanda

28 euro

Soquadro

Pasta Verrigni trafilata all'oro, salsa al Primitivo, canestrato pugliese e cime di rapa

28 euro

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

28 euro

MAIN COURSES

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme

38 euro

La cattedra del Presidente

Rombo, gambero e tartufo nero, zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance

38 euro

A spasso nel mondo

Filetto di branzino con salsa teriyaki, barbabietola e indivia

36 euro

DESSERT

Millefrolle

Cre moso al cioccolato, nocciole e sale, crumble e gelato al caffè

15 euro

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo, acidità di mandarino

16 euro

Sfumature

Carota di Polignano, squacquerone e agrumi

15 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali

7 tocchi **25 euro** / 5 tocchi **20 euro** / 3 tocchi **15 euro**

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche. Alcune materie prime potrebbero essere congelate o surgelate all'origine. Il personale di sala è a vostra disposizione per ogni delucidazione e per visionare l'elenco dettagliato delle sostanze allergeniche

La panificazione artigianale del Mi View è realizzata con farina di farro di Monteleone, cereali umbri, lievito madre e trenta ore di lievitazione.