

APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCO FRITTO
con prosciutto crudo di Parma

MINI TACOS
hummus di ceci neri, crauto viola

PASSION FRUIT
gambero rosso crudo, lime

PETIT PAN BRIOCHE
farcito con babaganoush e lattuga romana

CHIPS DI TAPIOCA
con tartare di tonno, ponzu e asparagi di mare

CIALDA CON SALMONE MARINATO
crème fraîche e caviale

PANI PURI AL PARMIGIANO
e paprika dolce affumicata

UOVO ALLA CARBONARA
con pecorino di fossa e pancetta croccante

FOGLIE DI SALVIA
melanzane e zucchine in tempura

GAMBERO IMPERIALE
e alici croccanti

€22 A PERSONA
(Minimo 2 persone)

PER LE FESTE...

COTECHINO VANIGLIA "Marco D'Oggiono"
con lenticchie di Colfiorito 16

TRIPPA IN UMIDO DELLA TRADIZIONE
mantecata con Parmigiano e olio evo 16

CAPPONE RIPIENO
castagne, lardo e purè di patate 28

PANETTONE TIEPIDO A LIEVITAZIONE NATURALE
con spuma di zabaione freddo 12

PER INIZIARE...

SOUFFLÉ DI PARMIGIANO CON CUORE LIQUIDO
zucca arrostita, polvere di aglio nero 19

TARTARE DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO
gel di pompelmo rosa e insalata di cavolo cappuccio 23

ROLLÈ DI SOGLIOLA AL LIMONE
purè di patate viola, capperi e acetosella 23

BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero 23

POLPO ABBRUSTOLITO
teriyaki, patata americana agli agrumi, cialda soffiata 22

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.
Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti, il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza.

PASTE E RISI

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA MANTOVANA
crema leggera al brie e nocciole tostate 19

RAVIOLI RIPIENI DI POLENTA TARAGNA
al burro di montagna e tartufo nero 23

MISERIA E NOBILTÀ
pasta e fagioli, astice e aneto 23

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
funghi porcini, capesante, timo e levistico 23

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI
pomodorini confit, prezzemolo 21

CARNI E PESCI

IL CACCIUCCO
gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini 30

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
maialino cotto lentamente, verza alla plancia, salsa di cassœula 29

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE
crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio 30

COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE
emulsione di senape al miele, indivia belga brasata 29

FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made 30

DOLCI

TORTINO DI MELE E NOCI
con gelato alla vaniglia e sidro di mele 13

L'AUTUNNO
gelato alla castagna, crumble al cacao,
frutta fresca di stagione, gel di prugna e foglie croccanti 13

TUILES AI SEMI
cremoso allo yuzu e ananas marinato 12

CUPOLA AI TRE CIOCCOLATI
oro, sorbetto al mandarino 13

TIRAMISU' 2.0
mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè,
cremoso al Baileys, savoiardo 12

SEMPLICEMENTE AFFOGATO
gelato fiordilatte, caffè espresso e lingue di gatto 8

COPERTO
cracker con polenta e curry, focaccia,
pane a lievitazione naturale con olio del Lario 4

CAFFÈ E FRIANDISES 3