

MENU

INIZIAMO COSI' - LET'S START

Battuta di fassona piemontese, acciuga del mar Cantabrico, senape in grani, salsa worcester <i>Piedmontese fassona beef tartare, Cantabrian sea anchovies, grain mustard, Worcester sauce</i>	16
Prosciutto di coniglio al punto rosa, salsa tonnata, olive taggiasche <i>Pink point rabbit ham, tuna sauce, Taggiasca olives</i>	16
Scaloppa di foie gras, sfoglia di mais, chutney di mango <i>Foie gras escalope, corn puff pastry, mango chutney</i>	24
Lucioperca mantecato all'olio del Garda, sfoglia Spinato di Gandino in cialda, tapenade delicata <i>Pike-perch creamed with Garda oil, Spinato di Gandino puff pastry in wafers, delicate tapenade</i>	16
Capesante arrostate, spuma di topinambur, crumble di mandorle, cavolo nero <i>Roasted scallops, Jerusalem artichoke mousse, almond crumble, black cabbage</i>	24
Gamberi rossi, calamari spillo, cardi in tempura <i>Red prawns, pin squid, cardoons in tempura</i>	28
Cocotte di carciofi alle due consistenze, uovo pochè, Bagòss croccante <i>Artichoke cocotte in two textures, poached egg, crunchy Bagòss</i>	20

GUSTO E TRADIZIONE - TASTE AND TRADITION

Riso Carnaroli, carciofi, ragù marinato al Lapis Rubra di pecora bergamasca <i>Carnaroli rice, artichokes, ragout marinated in Lapis Rubra from Bergamo sheep</i>	18
Casoncelli, burro marrone, lamelle di Parmigiano stravecchio, guanciale croccante <i>Casoncelli, brown butter, strips of aged Parmesan, crispy bacon</i>	18
Spaghetti Benedetto Cavalieri, cacio, pepe, gamberi di Mazara marinati al lime <i>Spaghetti Benedetto Cavalieri, cheese, pepper, Mazara prawns marinated in lime</i>	20
Gnocchi di castagne, mazzancolle arrostate, fonduta di stracchino, spinacino <i>Chestnut gnocchi, roasted prawns, stracchino fondue, baby spinach</i>	20
Vellutata di zucca, Agrì di Valtorta affumicato, crumble di amaretti <i>Pumpkin soup, smoked Agrì di Valtorta, amaretti crumble</i>	16

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. - *Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the dining room staff of any special needs.*

MENU

PESCE - FISH

Tataki di gamberi rossi, focaccia al sesamo, patate stick, crema di avocado <i>Red prawn tataki, sesame focaccia, stick potatoes, avocado cream</i>	26
Zuppa di pesci e molluschi del mediterraneo, crostone di polenta Rostrato Rosso <i>Mediterranean fish and shellfish soup, Rostrato Rosso polenta crouton</i>	30
Trancio di pescato, crema di ceci, cime di rapa <i>Fish steak, chickpea cream, turnip greens</i>	28

CARNE - MEAT

Filetto di cervo, salsa ai mirtili, chips di patate al pepe di Sichuan, coste al salto <i>Deer fillet, cranberry sauce, Sichuan pepper potato chips, sautéed ribs</i>	28
Guancia di vitello, riduzione di Lapis Aeternus, patate schiacciate, puntarelle piccanti <i>Veal cheek, Lapis Aeternus reduction, mashed potatoes, spicy chicory</i>	22
Petto di faraona cotto a bassa temperatura, peperone caramellato, erbe amare <i>Low temperature cooked guinea fowl breast, caramelized pepper, bitter herbs</i>	22

PASTICCERIA - PASTRY

Tiramisu in sfera con savoiardi, crema bianca al caffè <i>Sphere tiramisu with ladyfingers, white coffee cream</i>	10
Tarte tatin di pere, gelato fiordilatte <i>Pear tarte tatin, fiordilatte ice cream</i>	10
Montblanc, castagne glassate, scaglie di cioccolato Domori <i>Montblanc, glazed chestnuts, Domori chocolate flakes</i>	14
Pavlova, crema pasticcera, frutti di bosco <i>Pavlova, custard, berries</i>	10
Torta Sacher, panna montata, scorze d'arancia candite <i>Sacher cake, whipped cream, candied orange peel</i>	12
Tagliata di frutta tropicale, guazzetto al cardamomo <i>Sliced tropical fruit, cardamom stew</i>	14

MENU' DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Percorso di 3 portate a scelta dello Chef - 3 course course chosen by the Chef	70
Percorso di 4 portate a scelta dello Chef - 4 course course chosen by the Chef	80

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. - *Fresh products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*