

Lista allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER CHI VOLESSE CONSULTARE IL MENU ALLERGENI LO RICHIEDA DIRETTAMENTE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE.



Antipasti

- 24.00 Sapori di un toast di scampo | brodo di cedri
- 19.00 Spaghettono tiepido | sarda di lago | bottarga borealis
- 19.00 Crudo di cavallo | burro e salvia | sugo di arrosto di verdure
- 20.00 Animelle tostate | condimento alla "milanese"
- 19.00 Vellutata di mandorla | vongole morbide | olio leccino affumicato
- 26.00 Insalata di crostacei | alghe | sedano
- 19.00 Tartare vegetale | mozzarella | basilico | lavanda

Profandita

Menù degustazione per l'intero tavolo
8 portate

Entrée

Insalata di crostacei | alghe | sedano

Spaghettono tiepido | sarda di lago |
bottarga borealis

Ravioli del plin | ripieno di cipolle arrostate |
sughetto di verdure | franciacorta

Rana pescatrice | burro di capra | biette |
uova affumicate

Coniglio | crema alla mugnaia | quinto quarto

Gelo all'extravergine | latte acido

Cacio e pepe di mela | mascarpone e vaniglia

Cremoso al cioccolato fondente | menta |
terra bruciata | rhum

79.00

Abbinamento vini (5 calici da 0.8 cl + 1 dolce)

39.00

Abbinamenti

Menù degustazione per l'intero tavolo
8 portate

Entrée

Orto in scatola

Vellutata di mandorla | vongole | olio
leccino affumicato

Tartare vegetale | basilico | lavanda

Risotto | crema di nocciole | acciughe

Spaghetto | curcuma | grana di pecora |
liquirizia

Spadino siculo | salsa allo scoglio | olio al coriandolo |
aioli

Animelle di vitello tostate |
condimento alla "milanese"

Quaglia arrosto | riduzione di genziana |
mostarda di kumquat

69.00

Aggiunta dessert

7.00

Abbinamento vini (8 calici da 0.8 cl)

26.00

Primi piatti

Paste e affini

19.00 Risotto | crema di nocciole | acciughe | olio casaliva
minimo 2 persone

19.00 Spaghetto | curcuma | grana di pecora |
liquirizia | scorza d'arancio

Ravioli e Paste ripiene

19.00 Raviolo classico | ripieno bresciano | faraona arrosto

20.00 Raviolotti di formaggio fresco | pompelmo | oliva taggiasca | basilico | amande

20.00 Ravioli del plin | ripieno di cipolle arrostate | sughetto di verdure | franciacorta

Portate di pesce

22.00 Lucioperca | fumetto agli agrumi | capperi | le sue foglie

25.00 Spadino siculo | salsa allo scoglio | olio al coriandolo | aioli

da 24.00 Rana pescatrice | burro di capra | olio alle erbe
biete | uova affumicate

Portate di carne

25.00 Guancia di manzo brasato | fondo ai vini rossi |
soffice di patate agata | scalogni fondenti

24.00 Quaglia arrosto | riduzione di genziana | mostarda di kumquat

24.00 Coniglio | crema alla mugnaia | quinto quarto

Tradizione

Menù degustazione per l'intero tavolo
5 portate

Entrée

Salmerino marinato | le sue uova | insalata di rinforzo

Crudo di cavallo | burro & salvia | sugo di arrosto di verdure

Raviolo classico | ripieno bresciano | faraona arrosto

Lucioperca | fumetto agli agrumi | capperi | le sue foglie

Guancia di manzo brasato | fondo ai vini rossi |
soffice di patate agata | scalogno fondente

54.00

Aggiunta dessert

7.00

Abbinamento vini (5 calici da 0.8 cl)

26.00