

ANTIPASTI / STARTERS

“Mondeghili tra Bergamo e Milano”

Mondeghili di coniglio, spinaci, uvetta, Passito di Scanzo

Rabbit deep fried croquette, spinach, in dried raisin and Passito wine

€ 18.00

“Dolce bollire”

Lingua di vitello, pera al vino, Strachitunt

Light cooked Veal tongue, mulled wine pear and Strachitunt cheese

€ 24.00

“In zimino”

Baccalà in umido di biette e cremoso di ceci

Cod fish stewed in chard sauce and chickpeas cream

€ 26.00

“Pici di mare”

Pici di capasanta, crema di zucca, castagne rapè

Scallops noodles, melted pumpkin and tobacco's flavored chestnuts

€ 28.00

“La brûlée DOP”

Crème brûlée al Grana Padano DOP e tartufo, tuorlo molle

Grana Padano black selection crème brûlée and truffle and soft yolk

€ 32.00

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

“La nostra ribollita”

Rivisitazione della classica ribollita toscana

Chef's style of the traditional vegetables ribollita soup

€ 20.00

“Sarà uno gnocco?...”

Gnocco ripieno di zucca, cozze e mandorle

Hand made dimple, stuffed with pumpkin, mussels and almonds

€ 22.00

“Spaghetto Milano”

Spaghetti di Gragnano saltati allo zafferano, salsa midollo e limone

Original Gragnano spaghetti, in veal marrow and lemon sauce

€ 23.00

“Tepore invernale”

Pasta ripiena d'asino, brodo ai funghi porcini e nepitella

Donkey stew ravioli, Mushrooms bouillon and catmint

€ 23.00

“In carpione”

Risotto Carnaroli acidulo, anguilla e marmellata di cipolle

Lightly sourish Carnaroli Risotto, eel fillet and onions marmelade

€ 24.00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

“Proteina Vegetale”

Il vegetale in lavorazione stagionale

Grilled vegetable course and fantasy side dish

€ 29.00

“La Casöra”

Cassoeula Milanese rivisitata, maiale, verza, purè di patate

Milanese Cassoeula Potage, with pork, savoy cabbage, mashed potatoes

€ 29.00

“Stufato ...ma non troppo!”

Guancialino di vitello, polenta di Neccio della Garfagnana DOP, nocciole delle Langhe

Stewed veal cheek, served with original Garfagnana chestnuts meal and hazelnuts dust

€ 32.00

“Antiche cotture”

Rombo, fagioli cannellini al fiasco, foie gras

Turbot fish, flagon cooked cannellini beans and foie gras

€ 34.00

“Arcipelago Toscano”

Cuor di Cacciucco, pomodorini in sapori di mare, gambero di Mazara del Vallo

Cacciucco soup, sea fantasy stuffed cherry tomatoes an fresh Mazara del Vallo shrimp

€ 36.00

Percorso Gastronomico a cura dello Chef

Sei portate a sorpresa € 85.00 a persona escluso bevande, minimo 2 persone

Chef's Gastronomic tour six courses surprise € 85.00 person beverage not included, 2 person minimum

Si segnala alla gentile clientela che nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011.
Vi invitiamo pertanto a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento.

We remind you that allergens will not disturb you during dinner. Do not hesitate to contact the staff for any need in this regard.

I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo le vigenti predisposizioni normative.