

# FIDARSI

...in 9 portate

*Trust me... in nine courses*

Raffaele Lenzi

*Executive Chef*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo  
We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

*Alcuni prodotti freschi potrebbero essere abbattuti in loco. Ai sensi del regolamento 852/04 – 853/04  
Invitiamo i signori ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare*

# VEGETALI, TUBERI E RADICI

Carote, mandorle e prezzemolo

*Carrots, almonds and parsley*

Funghi cardoncelli, radice di loto e pesto di menta

*“Cardoncelli” mushrooms, lotus root and fresh mint pesto*

Risotto di cavolfiore, ribes rosso e tartufo

*Cauliflower risotto, red currant and truffle*

Spaghetti, pistacchio e rapanelli

*Spaghetti, pistachio and radishes*

Cavolo pak choi e pastinaca

*Bok choi cabbage and parsnip*

Carciofi, fave e patata affumicata

*Artichokes, broad beans and smoked potatoes*

Minestrone di frutta e verdura e lemongrass

*Fruit and vegetables minestrone with lemongrass*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

# CONTRASTI

Salmerino in brodo

*Artic char in broth*

Risotto di cavolfiori, ribes e tartufo

*Cauliflower risotto, redcurrant and truffle*

Tagliatella di molluschi

*Shellfish noodle*

Raviolo arrostito e maialino

*Pan fried ravioli and suckling pig*

Lavarello alla mugnaia e alghe

*Lavaret Meunière style and seaweeds*

Carciofi, fave e pollo arrosto

*Artichokes, broad beans and roast chicken*

Sorbetto di acetosa, bergamotto e fiori di sambuco

*Sorrel sorbet, bergamot and elderflower*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

# CLASSICI

Carciofi crudi e cotti, maionese di corallo e alice croccante

*Raw and cooked artichokes, coral mayonnaise and crispy anchovy*

Risotto allo zafferano, ragù alla genovese e polvere di funghi

*Saffron risotto, Genovese ragout and mushrooms powder*

Lavarello alla plancha, ristretto di “cassoeula” e lattuga

*Lavaret à la plancha, “cassoeula” reduction and lettuce*

Milanese di vitello, spinaci, salsa piccante e lime

*Veal Milanese, spinach, spicy sauce and lime*

Cre moso al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati

*Pistachio mousse, wild strawberries and salted pistachios*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

# ANTIPASTI

Carciofi crudi e cotti, maionese di corallo e alicie croccante

*Raw and cooked artichokes, coral mayonnaise and crispy anchovy*

Funghi cardoncelli, radice di loto, cipolline in agrodolce e pesto di menta

*"Cardoncelli" mushrooms, lotus root, sweet and sour little onion, fresh mint pesto*

Asparagi bianchi, salmerino e mango salato

*White asparagus, char and salted mango*

Barba dei frati, sgombro marinato e bergamotto

*Friar's beard, marinated mackerel and bergamot*

# PRIMI

Risotto allo zafferano, ragù alla genovese e polvere di funghi

*Saffron risotto, Genovese ragout and mushrooms powder*

Mezzo pacchero alla carbonara, piselli e aglio orsino

*Half paccheri with carbonara, peas and wild garlic*

Cannelloni di riso venere, cavolo nero e capesante

*Black rice cannelloni, black cabbage and scallops*

Tortello di grano saraceno, robiola ed erbe

*Buckwheat tortelli, robiola and herbs*

## SECONDI

Lavarello alla plancha, ristretto di “cassoeula” e lattuga

*Lavaret à la plancha, “cassoeula” reduction and lettuce*

Puntina di maiale, cavolfiore e scarola

*Pork ribs, cauliflower and escarole endive*

Astice gratinato, cardo e finocchi

*Grilled lobster, cardoon and fennel*

Quaglia, rapa, rape, mandorle e molluschi

*Quail, turnip tops, turnip, almonds and molluscs*

# DOLCI

Cre moso al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati

*Pistachio mousse, wild strawberries and salted pistachios*

Crespella di latte, caramello al burro salato, rabarbaro e yogurt

*Milk crêpe, salted caramel, rhubarb and yogurt*

Semifreddo alla banana e cioccolato

*Banana parfait and chocolate*

Sfera di cocco, kumquat e amaranto

*Coconut ball, kumquat and amaranth*

Selezione di formaggi

*Cheese selection*

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Vacche Rosse, Gorgonzola piccante, Taleggio