

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