

FIDARSI

...in 9 portate

Trust me... in nine courses

Raffaele Lenzi

Executive Chef

145 € per persona

105 € per persona degustazione di sette vini

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 prima dell'ordinazione*

VEGETALI, TUBERI E RADICI

Tuorlo d'uovo marinato e panzanella

Marinated egg yolk and "panzanella"

Tortello di grano saraceno, robiola ed erbe

Buckwheat tortelli, robiola and herbs

Spaghetti, pistacchio e rapanelli

Spaghetti, pistachio and radishes

Pane, pomodoro e misticanza

Bread, tomato and mesclun

Zucchina, pastinaca e acetosa

Zucchini, parsnip and sorrel

Peperoni, borragine e olive

Peppers, borage and olives

Minestrone di frutta e verdura

Fruit and vegetables minestrone

125 € per persona

105 € per persona degustazione di sette vini

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

Agnello, cardamomo e caffè

Lamb, cardamom and coffee

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

Quaglia, fregola e karkadè

Quail, Sardinian fregola and karkadé

Sorbetto di acetosa, bergamotto e St. Germain

Sorrel sorbet, bergamot and St. Germain

130 € per persona

105 € per persona degustazione di sette vini

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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

CLASSICI

Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella di bufala

Eggplants millefeuille, tomato and buffalo mozzarella

Risotto al pesce persico, in due servizi

Perch risotto, in two courses

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

Cremoso al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati

Pistachio mousse, wild strawberries and salted pistachios

2 portate a scelta 75 €

4 portate a scelta 105 €

3 portate a scelta 90 €

5 portate a scelta 120€

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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