

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 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

Zucchini, pastinaca e acetosa

Zucchini, parsnip and sorrel

Peperoni, borragine e olive

Peppers, borage and olives

Minestrone di frutta e verdura

Fruit and vegetables minestrone

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

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

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

Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella

Eggplants millefeuille, tomato and mozzarella

Scapece di zuccina al dragoncello, battuta di manzo e aioli

Zucchini scapece, tarragon, beef tartare and aioli

Indivia belga, albicocca e sgombro marinato

Belgian endive, apricot and marinated mackerel

PRIMI

Risotto al pesce persico, in due servizi

Perch risotto, in two courses

Tortelli di grano saraceno, robiola ed erbette

Buckwheat tortelli, robiola and herbs

Bigoli amatriciana' e moscardini, in due servizi

Bigoli amatriciana and musky octopus, in two courses

SECONDI

Lavarello alla plancha, ristretto di “cassoeula” e lattuga

Lavaret à la plancha, “cassoeula” reduction and lettuce

Agnello, peperoni, borragine e ciliegie

Lamb, peppers, borage and cherries

Merluzzo, fagioli Cannellini, taccole e acetosa

Cod fish, Cannellini white beans, snow peas and sorrel

Idea di uno spezzatino

Beef sirloin, smoked potatoes, peas and sundried tomatoes

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, ciliegia e yogurt

Milk crêpe, salted caramel, cherry and yogurt

Fragola, basilico, limone e gianduia

Strawberry, basil, lemon and gianduja

Sfera di cocco, albicocca e amaranto

Coconut ball, apricot and amaranth

Selezione di formaggi

Cheese selection

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