

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

Carota, mandorle e prezzemolo

Carrots, almonds and parsley

Funghi cardoncelli, radice di loto e pesto di menta

'Cardoncelli' mushrooms, lotus roots and fresh mint pesto

Tortello di grano saraceno, robiola ed erbe

Buckwheat tortelli, robiola and herbs

Spaghetti, pistacchio e rapanelli

Spaghetti, pistachio and radishes

Cavolo pak choi e pastinaca

Pak choi cabbage and parsnip

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

English breakfast

English breakfast

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 allo zafferano, ragù alla genovese, polvere di funghi in due servizi

Saffron risotto, Genovese ragout and mushrooms powder 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

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

Funghi cardoncelli, radice di loto e pesto di menta

'Cardoncelli mushroom', lotus roots and fresh mint pesto

PRIMI

Risotto allo zafferano, ragù alla genovese e polvere di funghi in due servizi

Saffron risotto, Genoese ragout and mushroom powder in two courses

Tortelli di grano saraceno, robiola ed erbe

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

Milanese di vitello, spinaci, salsa piccante e lime

Veal milanese, spinach, spicy sauce and lime

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, prugne e yogurt

Milk crêpe, salted caramel, prunes and yogurt

Fragola, basilico, limone e gianduia

Strawberry, basil, lemon and gianduja

Banana, cioccolato e macis

Banana, chocolate and macis

Selezione di formaggi

Cheese selection

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