



CARTA

Affinchè ogni ospite possa sperimentare un viaggio culinario completo, la scelta à la carte prevede **un minimo di due portate** per commensale.

Antipasti

La Tartare^{3,4,8,*}

Tartare di agnello battuta al coltello, maionese alla nocciola, scaglie di sale maldon e caviale Imperial

26

Piatto unico 34

ZuCapa^{3,4,6,8,*}

Capasanta brasata, avvolta in una fetta di lardo, servita con zucca marinata al rhum Zacapa, maionese di semi di zucca e zucca fritta

28

Piatto unico 36

La Linguaccia³

Lingua cotta a bassa temperatura, affumicata con legno di ciliegio, maionese all'aglio nero fermentato, verdure all'agro e cipolla caramellata

24

Piatto unico 31

Cotechino, Caviale e Patata^{4,7}

Cotechino bollito, spuma morbida di patate e caviale Asetra

22

Piatto unico 29

Carciofo alla Giudea, Bottarga e Parmigiano^{4,*}

Carciofo cotto a bassa temperatura, spolverata di bottarga di muggine e spuma al parmigiano

22

Piatto unico 29

Scampo Grasso a Oporto^{1,2,12,*}

Scaloppa di foie gras rosolata, scampi cotti accompagnati da cipolla morbida caramellata e riduzione di Porto

26

Piatto unico 34



Primi Piatti

Risotto, Crema di Zucca, Aceto Extra Vecchio e Maialino

Risotto mantecato con crema alla zucca, servito con gocce di balsamico Extra Vecchio e maialino sfilacciato e cotto a bassa temperatura

30

Piatto unico 39

Ricordo d'Infanzia ^{1,3,9,12}

Agnoli di pasta fresca all'uovo cotti in brodo di cappone serviti con una morbida perla al lambrusco

23

Piatto unico 30

Bigoli, Pancetta croccante e Crema Fagioli ^{1,3}

Bigolo di farina di fagioli, pancetta di maiale croccante e crema di borlotti

22

Piatto unico 29

Tortelli di Zucca, Burro e Salvia ^{1,3,7,9,10}

Morbida sfoglia velo ripiena di crema di zucca, mostarda mantovana e amaretti

Opzionale: aggiunta di Tartasal e Ristretto di Pomodoro (5 euro)

23

Piatto unico 30

Spaghetto d'Ostrica ^{1,3,7,9,10}

Spaghetto al nero di seppia condito con una maionese d'ostrica cotta a bassa temperatura e ostrica in tempere

28

Piatto unico 36

Ravi'olio ^{1,3,4}

Raviolo ripieno di una mousse all'olio, dadolata di verdure fresche, ragù di branzino ed emulsione al parmigiano

26

Piatto unico 34



Pesci e Carni

Guancetta di Vitello ^{7,9}

Guancetta brasata cotta a bassa temperatura, salsa di fondo bruno e spuma patate e grue di cacao

33

Piatto unico 43

Picanha Tonnata ⁴

Agnello cotto a bassa di temperatura, guancia di tonno sfilacciata servito con salsa tonnata

38

Piatto unico 49

Rombo, Liquirizia, Finocchio e Lumachine di Mare ^{4, 7, 9; *}

Rombo scottato in padella con erbe fresche e burro di cacao, servito con una crema di finocchi, polvere di liquirizia e ragù di lumachine di mare

38

Piatto unico 49

Baccalà, Cannellini e Porcini ^{4, 9}

Baccalà olio cottura, crema dolce di fagioli cannellini e spolverata di funghi porcini essiccati

36

Piatto unico 47

Luccio, Capperi e Alici ⁴

Bollito di luccio servito con una salsa a base di capperi, prezzemolo, alici, peperoni verdi e olio evo

33

Piatto unico 43

Il Cappone ^{8, 10}

Cappone alla Bartolomeo Stefani cotto a bassa temperatura, marinato in una citronette di limone, prezzemolo e olio, pinoli, uvetta, cedro candito e mostarda

33

Piatto unico 43



DOLCI

Dolci

Helvetia ^{3,8,12}

Morbido biscotto alle mandorle, crema al burro, zabaione, cremoso alle mandorle, gelato allo zabaione e mandorle pralinate croccanti

13

Mont Blanc ^{7,8}

Crema di marroni, chantilly alla vaniglia, meringa friabile, cuore di cassis e leggera crema inglese

15

Millefoglie ^{1,3,7}

Sfoglia croccante con cremosa crema chantilly alla vaniglia, caramello salato e gelato alla vaniglia

15

Budino Belga ^{3,7,12}

Budino al cioccolato fondente, servito con salsa al caramello, zabaione al marsala e bicchiere di cioccolato

13

Perle e Rubini ^{1,3,7,8}

Sfera al cioccolato laccata, namelaka al cioccolato bianco, pan di spagna e rubini ai frutti rossi

13

I Cannoncini ^{1,3,7,8}

Cannoncini, crema pasticceria, granella di nocciole e pistacchi

13

Finto Torrone ^{3,7,8}

Semifreddo alla nocciola, biscotto al cioccolato salato, paillettes croccanti al caramello e salsa al cioccolato fondente

15



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di
semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Trattamento e conservazione

- * Prodotto congelato all'origine
- ** Prodotto abbattuto



Note

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Coperto	7
Acqua San Pellegrino	5
Acqua Panna	5
Caffè	5

