



MENÙ DEGUSTAZIONE

Proposti per tutti i componenti del tavolo

Autentico

Un viaggio culinario che attinge alle radici del passato del locale. Percorso ispirato alle ricette del territorio che hanno lasciato un segno indelebile nella storia del Ristorante Il Cigno.

100 per persona

coperto incluso, vini e bevande escluse

Benvenuto della casa

Il Cappone^{8,10}

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

Luccio, Capperi e Alici⁴

Tortelli di Zucca, Ristretto
di Pomodoro e Tartasal^{1,3,7,9,10,12}

Cotechino, Caviale e Patata^{4,7}

Predessert

Budino Belga^{3,7,8}

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

40 per persona



Libero Arbitrio

Un'esaltante esperienza gastronomica che reinterpreta le regole della cucina classica proiettandola nel futuro. Creatività, innovazione e influenze orientali secondo lo Chef Matteo Zanardi.

115 per persona

coperto incluso, vini e bevande escluse

Benvenuto della casa

**Crudo di Branzino, Cipolla
caramellata e Perle di Soia**^{4,6,**}

ZuCapa^{3,6,8,14;*}

Passatelli, Brodo e Canocchie^{1,2,3,4,7,9;*}

Carbonara di Lago^{3,4,7}

Calamaro al Calamaro^{14;*}

Predessert

Nuvola di Frutti Rossi^{3,7}

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

50 per persona



Hortus

Proposta vegetariana

Un piccolo passo verso un mondo migliore, un processo creativo che riscopre il mondo vegetale con consapevolezza e apertura al cambiamento: la sfida ad una conoscenza approfondita degli ingredienti guida Chef Matteo Zanardi in un percorso interamente vegetariano, tra l'esplorazione di nuove tecniche e la rivincita di una cucina più sana, matura e rispettosa.

110 per persona

coperto incluso, vini e bevande escluse

Benvenuto della casa

Insalata alla brace, dressing al finocchio e crema di mandorle tostate ^{8,11}

Tagliata di broccolo, riduzione di arancia e semi di lino

Cavolfiore al Cavolfiore ^{5,8,10,12}

Carciofo arrosto, topinambur ed emulsione al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ⁷

Ravi'olio, giardinetto di verdure e crema di fagioli fermentati ^{1,3,6}

Fusillone, noci, mollica e ricotta al basilico ^{1,7,8}

Predessert

Green, mela verde, lime e finocchio ⁷

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

45 per persona



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



