



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.

90 per persona

coperto incluso, vini e bevande escluse

Benvenuto della casa

Cotechino, Caviale e Patata^{4,7}

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

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

Luccio, Capperi e Alici⁴

Il Cappone^{8,10}

Predessert

Budino Belga allo Zabaione^{3,7,8}

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

35 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.

105 per persona

coperto incluso, vini e bevande escluse

Benvenuto della casa

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

ZuCapa^{3,4,6,8}

Ravi'olio^{1,3,4}

Carbonara di Lago^{1,3,4}

Picanha Tonnata⁴

Predessert

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

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

45 per persona



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

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

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

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

