

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.

80 per persona

vini e bevande escluse

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

Risotto, Salsiccia e Cannella ^{7, 9}

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

Luccio, Capperi e Alici ⁴

Il Cappone ^{8, 10}

Finto Torrone ^{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.

95 per persona

vini e bevande escluse

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

Risotto, Anguilla e Wasabi^{4, 9}

Bigoli, Ricci di Mare e Katsuobushi^{1, 3, 4, 7, 14}

Che Cavolo di Rospo^{1, 4, 7}

Manzo, Ponzu e Tartufo^{6, 12}

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

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici)

45 per persona



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. Nel qr code è possibile trovare l'elenco degli allergeni ed informazioni utili sulla preparazione e conservazione dei piatti.



Coperto e servizio

7

Acqua

5



