



Dining Club
Restaurant · Wine Bar · Art Relais

Antipasti

Sarde in beccafico
croccante di polenta taragna, cipolla di Tropea caramellata e bagna cauda

*Sardines “beccafico”,
crunchy polenta taragna, caramelized Tropea onion and bagna cauda soup*

20

Scaloppa di foie gras
ananas caramellato, scalogno e Sauternes

Foie gras escalope, caramelized pineapple, shallot and Sauternes

28

Uovo in camicia
crema Parmentier profumata al tartufo e fonduta di Parmigiano Reggiano

Poached egg, Parmentier cream flavored with truffle and Parmigiano Reggiano fondue

18

Crostone di pane del contadino
“Collinetta” di Marco D’Oggiono, giardiniera di verdure in agrodolce

Rustic bread, Marco D’Oggiono “Collinetta”, and sweet and sour vegetable giardiniera

19

Primi

Pacchero “Monograno” Felicetti
ragù di calamaretti Patagonia, pomodorini e basilico fresco

Pacchero “Monograno” Felicetti, Patagonian squid ragout, cherry tomatoes and fresh basil

24

Ravioli del Plin
ripieni di manzo e vitello, con il loro consommé

Plin ravioli, stuffed with beef and veal, with their consommé

19

Tagliatelle di pasta fresca
ragù di cervo, nocciole e crumble di lamponi

*Fresh tagliatelle
deer ragout, hazelnuts and raspberry crumble*

23

Risotto Carnaroli
mantecato al burro d'alpeggio e Parmigiano con asparagi in tre consistenze

Carnaroli risotto creamed with butter and Parmesan with asparagus

20

Secondi

Filetto di Scottona al Pinot Nero
patate al forno e verdure glassate

Scottona beef fillet with Pinot Noir sauce, roasted potatoes and glazed vegetables

35

Baccalà mantecato
panatura croccante, vellutata di pomodoro, clorofilla di prezzemolo e spinacino

Creamed cod, crunchy herb breading, tomato cream, parsley chlorophyll and baby spinach

26

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura
purea di zucca e cipollotto glassato alla senape

Slow cooked pork cheek, mashed pumpkins and mustard glazed spring onion

24

Tentacolo di polpo arrostito
verdurine di stagione e crema di burrata affumicata

Roasted octopus tentacle, seasonal vegetables and smoked burrata cream

24

Dessert

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù

9

Bigné craquelin alla vaniglia, crema di gianduia e frutta secca pralinata

Vanilla craquelin cream puffs, gianduia cream and praline dried fruit

12

Cremoso allo yogurt, caramello salato, noci glassate e pasta fillo croccante

Creamy yogurt, salted caramel, glazed walnuts and crispy filo-pastry

10

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con coulis di frutti di bosco

Soft-hearted chocolate cake with berry coulis

10

Coperto 4