

Antipasti

Ovetto poché
crema Parmentier, morbido di Parmigiano "Vacche Rosse" e tartufo nero

17

Jamón Iberico
pane del contadino, acciughe del Cantabrico e mozzarella di bufala

23

Petto d'oca affumicato al faggio
salsa Cumberland, clorofilla e ribes

26

Frittura di alici panate
fiori di zucca in pastella, maionese al nero di seppia e gel agli agrumi

18

Tartar di gambero rosso di Sicilia
arancia, finocchio al ghiaccio e panna acida

24

Primi

Zuppa di cipolle
gruviera svizzero e crostini di pane casereccio

16

Risotto ai funghi porcini
crema di mozzarella di bufala e basilico

23

Tagliatelle all'uovo
ragù di capriolo e crumble di lamponi

24

Spaghettoni monograno Felicetti
burro di Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e mollica al bergamotto

22

Mezzi paccheri
gallinella di mare, crudité di taccole e bottarga di muggine

24

Secondi

Pancia di maialino da latte
laccata al miele d'acacia con funghi cardoncelli e fantasie dell'orto

23

Filetto di manzo all'uva americana
patate Comasche e verdure tornite

35

Scamone d'agnello
senape antica, formaggio di capra e patate ratte

28

Tentacolo di polpo arrostito
crema di ceci, burrata e verdure di stagione

24

Trancetto di rombo
glassato al Vermentino di Gallura con spinacino baby

25

Formaggi

Selezione di formaggi del territorio

20

Chef Indrit Zabzuni

Coperto 4