

# Menù Alla Carta



## **ANTIPASTI**

roastbeef di petto d'anatra, farro e agrumi  
16.-

carpaccio di tonno, sesamo, wasabi e rapanelli  
18.-

quaglia ripiena, porcini e cavolo nero  
18.-

trancio di merluzzo islandese, cardoncelli e sedano rapa  
18.-

patè di fegatini di pollo, pan brioche, pere e zafferano  
15.-

## **PRIMI**

ravioli di ragò d'oca in brodo chiarificato  
18.-

gnocchi ripieni di capriolo, castagne e bagoss  
17.-

spaghetti al nero di seppia e polpo in guazzetto  
17.-

risotto con anguilla affumicata, cavolo viola e aglio nero fermentato  
19.-

## **SECONDI**

guancia di maiale iberico stracotta, verdure in agrodolce e porro  
23.-

calamaro, barbabietola, crema al limone e nocciole  
23.-

spada alla norma  
22.-

lepre, foie gras, cipollotti al vino rosso e ginepro  
27.-

filetto di cervo, pera al vino rosso, zucca e more  
27.-

## **DOLCI**

mousse al cioccolato, frutti di bosco sotto spirito e gelato allo zabaione  
8.-

tortionata di Lodi, chantilly alla nocciola e pera cotta  
8.-

tris di nostri gelati  
7.-

selezione di formaggi con chutney di frutta e miele  
12.-

pane e servizio 3.-  
acqua 3.-

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se avete dubbi non esitate a chiedere al personale di sala.

# Menù Degustazione



## Caccia

quaglia ripiena, porcini e cavolo nero

gnocchi ripieni di capriolo, castagne e bagoss

filetto di cervo, pera al vino rosso, zucca e more

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 57.-

## Pesca

trancio di merluzzo islandese, cardoncelli e sedano rapa

spaghetti al nero di seppia e polpo in guazzetto

calamaro, barbabietola, crema al limone e nocciole

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 60.-

i menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo