

# La nostra carta

## Per iniziare

Salumi della Brianza Marco d'Oggiono, grissini al parmigiano	19
I rossoneri scendono in campo!	18

## Antipasti

Battuto di Fassona al coltello, ciliegie, senape al miele, acetosella	21
Piccione, nocciole, animelle, caffè	22
Gamberi rossi, fave di cacao, rape, tamarindo*	25
Capesante, burola, glassa di funghi	22
Salmone dry appena scottato alla paprika affumicata, riso venere croccante con soffice di finocchi	21
Variazione vegetariana	20

## Primi piatti

Che pizza di risotto	23
Ravioli di acqua di vongole, crema di mandorle, plancton marino*	25
Risotto al crescione di ruscello, lumache, limone candito, chiodi di garofano	23
Cappelletti ripieni di pesto, polpo abbrustolito, finferli allo yuzu	24
Gnocchi di piselli laghée	24
Spaghetti risottati Black Allium con anguilla affumicata, salsa al caprino, estratto di prezzemolo	24

## Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Gazpacho verde, gabilo tiepido, semi di oliva	29
Rombo e BBQ	30
Coscia d'oca cucinata croccante, radici dolci e amare, aneto	29
Due tagli d'agnello dei Pirenei, chutney di peperoni, menta	30
Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, funghi porcini, salsa al pecorino	30

\*In ottemperanza alle normative vigenti e per garantire le migliori caratteristiche organolettiche e la loro salubrità, questi alimenti vengono abbattuti in negativo o acquistati surgelati all'origine. Per informazioni sugli ingredienti presenti nei nostri piatti, nel pane e negli stuzzichini - che potrebbero causare allergie - invitiamo a richiedere l'apposita carta al personale di sala. Durante la preparazione dei piatti non possiamo del tutto escludere il contatto di ingredienti con eventuali allergeni. A vostra maggiore tutela vi preghiamo di avvisarci in caso di gravi allergie.

# I nostri percorsi

---

## A mano libera

Fra tradizione e innovazione secondo la creatività del nostro Chef.

**Percorso degustazione da 5 portate | 70**

**Percorso degustazione da 8 portate | 90**

---

## I nostri classici

**Viaggio di 5 portate nella nostra storia | 65**

I rossoneri scendono in campo!

Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe

Tonno orientale\*

Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, funghi porcini, salsa al pecorino

Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango

---

## Abbinamento vini ai nostri percorsi degustazione

3 calici | 25

4 calici | 30

5 calici | 40

I nostri Percorsi Degustazione comprendono acqua e caffè e sono pensati esclusivamente per l'intero tavolo.

\*In ottemperanza alle normative vigenti e per garantire le migliori caratteristiche organolettiche e la loro salubrità, questi alimenti vengono abbattuti in negativo o acquistati surgelati all'origine. Per informazioni sugli ingredienti presenti nei nostri piatti, nel pane e negli stuzzichini - che potrebbero causare allergie - invitiamo a richiedere l'apposita carta al personale di sala. Durante la preparazione dei piatti non possiamo del tutto escludere il contatto di ingredienti con eventuali allergeni. A vostra maggiore tutela vi preghiamo di avvisarci in caso di gravi allergie.

# Formaggi e dessert

## Formaggi

Piccola degustazione di 4 tipologie	8
Degustazione completa di 8 tipologie	15

## Dessert

100% Frutta! ...5 esplosioni liquide	14
Cioccolato soffiato, gelato alla melanzana, granita vegetale, orzo	14
Viaggio esotico	14
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango	14
Da Nord a Sud	14
Pesche, zenzero, polline di zafferano della Brianza	14

## Liquori

Il nostro liquore di limoni	5
Il nostro liquore di liquirizia	5