

# La nostra carta

## Antipasti

Wrap di maialino, verza e salsa verde	21
Piccione, nocciole, animelle, caffè	22
Bleu II*	25
Scampi tra Oriente e Occidente*	25
Salmone dry, paprika affumicata, riso venere croccante, soffice di finocchi	21
Variazione vegetariana	20

## Primi piatti

Risotto al plancton marino, uova di trota, burro acido	25
Risotto al crescione di ruscello, lumache, limone candito, chiodi di garofano	23
Agnolotti con ripieno liquido di ricotta affumicata, glassa di cipolle rosse, maialino iberico*	24
Tortelli ripieni di sugo di brasato, aria al lemongrass*	24
Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe* <sup>*</sup>	25
Gnocchi morbidi di zucca, burro, tartufo nero	25

## Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Seppie, salsa cacciucco, hummus, olive, chorizo*	29
Rombo e BBQ	30
Galletto alla cacciatore 2018	29
Due tagli d'agnello dei Pirenei, carciofi, aglio nero	30
Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, radicchio tardivo, 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

## Classici

### Viaggio di cinque portate nella nostra storia | 65

Con abbinamento vini | 90

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, radicchio tardivo, salsa al pecorino  
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango

## Mano Libera

Fra tradizione e innovazione secondo la creatività del nostro Chef.

### Percorso da cinque portate | 70

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

Con abbinamento vini | 95

### Percorso da otto portate | 90

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

Con abbinamento vini | 120

I nostri percorsi sono pensati esclusivamente per l'intero tavolo.

# Formaggi e dessert

## Formaggi

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

## Dessert

Ananas marinato, crumble allo zafferano della Brianza, gelato cocco e rum	14
Pera e cioccolato: gioco di consistenze	14
Morbido allo yogurt di capra, frutti rossi, crema di latte alla fava Tonka	14
100% Frutta! ...5 esplosioni liquide	14
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango	14
Da Nord a Sud	14

## Liquori

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