

La nostra carta

Antipasti

Verdemare*	22
Piccione, nocciole, animelle, caffè	24
Bleu II*	25
Salmone dry, paprika affumicata, riso venere croccante, soffice di finocchi	21
Piovra, patate, limone, erbe aromatiche	21
Variazione vegetariana	20

Primi piatti

Risotto in primavera	23
Risotto al crescione di ruscello, lumache, limone candito, chiodi di garofano	23
Agnolotti con ripieno liquido di ricotta affumicata, glassa di cipolle rosse, secreto*	24
Tortelli ripieni di sugo di brasato, aria al lemongrass*	24
Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe* [*]	25
Gnocchi morbidi di piselli, carbonara leggera, chorizo	25

Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Rombo e BBQ	30
Black cod, pomodoro, mandorla, pesto, avocado*	30
Maialino iberico cucinato croccante, verza, kumquat, salsa cassoeula	29
Due tagli d'agnello dei Pirenei, carciofi, aglio nero	30
Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, scarola, salsa al pecorino	30

*In ottemperanza alle normative vigenti e per garantire le migliori caratteristiche organolettiche e la loro salubrit , 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, scarola, 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
Io non mangio dolci...	14
100% Frutta! ...5 esplosioni liquide	14
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango	14
Voglia d'estate	14

Liquori

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