

# La nostra carta

## Antipasti

Tagliatelle di gamberi, zucca, alghe*	24
Piccione, nocciole, animelle, caffè	24
Bleu II*	25
Battuto di Fassona, ciliegie, senape al miele, acetosella	21
Variazione vegetariana	20

## Primi piatti

Carnaroli mantecato alla cipolla rossa, fonduta di stracchino, fave di cacao	23
Risotto al crescione di ruscello, lumache, limone candito, chiodi di garofano	23
Ravioli di cacciucco, salicornia, aria di cozze, pepe, limone*	24
Tortelli al ripieno liquido di brasato, lemongrass*	24
Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe* <sup>*</sup>	25
Gnocchi morbidi di sedano rapa e funghi, burro al missoltino, cipolline	25

## Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Rombo e BBQ	30
Salmerino gigante di Preore, pomodoro, mandorla, pesto, avocado	30
Maialino iberico cucinato croccante, verza, salsa cassoeula	29
Due tagli d'agnello dei Pirenei, melanzane perline, 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 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\*  
Salmone dry, paprika affumicata, riso venere croccante, soffice di finocchi  
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.

\*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

Ananas marinato, crumble allo zafferano della Brianza, gelato cocco e rum	14
Morbido allo yogurt e formaggio di capra, liquirizia, fichi	14
100% Frutta! ...5 esplosioni liquide	14
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango	14
Gelato alla melanzana, crema di ricotta, cialda d'orzo	14

## Liquori

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