

# La nostra carta

## Antipasti

Tagliatelle di gamberi, zucca, alghe*	24
Culatello di Zibello, pera, Parmigiano	24
Bleu II*	25
Pulled duck in crosta di patata, crauti brasati, spuma di senape al miele	21
Patata, Uovo di Selva, tartufo bianco	25

## 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	24
Spaghetti risottati Black Allium, crema di melanzana, semi di girasole	23
Tortelli al ripieno liquido di brasato, lemongrass*	24
Gnocchi morbidi di zucca, burro, tartufo nero	25
Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe*	25

Con questo piatto supporti Ristoranti contro la Fame. Dal 16 Ottobre al 31 Dicembre il nostro ristorante donerà 2 euro ad Azione contro la Fame, per regalare la gioia del cibo ad un bambino malnutrito. Grazie!



## Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Think Pink: seppia, cavolo, patata viola, yuzu*	30
Salmerino gigante di Preore, pomodoro, mandorla, pesto, avocado	30
Maialino iberico cucinato croccante, verza, salsa cassoeula*	29
La guancia di vitello in giro per il mondo	29
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

Caramello, cioccolato, lamponi	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
Montebianco 2018	14

## Liquori

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