

Menu autunno Autumn menu

Antipasti

Stracotto di coniglio alla cacciatora ^{7,9} 30,00
Braised rabbit alla cacciatora

Porcini, prugne, acetosella e Parmigiano Reggiano 36 mesi ^{1,7,9} 30,00
Porcini mushrooms, plums, wood sorrel and 36-month-aged Parmesan cheese

Baccalà, topinambur e limoni ^{4,7} 32,00
Codfish, Jerusalem artichoke and lemon

Scampi, lenticchie e castagne ^{2,7,8,9} 34,00
Langoustine, lentils and chestnuts

Primi

Ravioli di patate, polpo e rosmarino ^{1,3,9,14} 34,00
Homemade ravioli stuffed with potatoes, octopus and rosemary

Corallini, cacio e uova ^{1,3,7} 30,00
Corallini pasta, cacio cheese and eggs

Risotto alla zucca, mascarpone, nocciole e aceto balsamico ^{7,8} 32,00
Pumpkin risotto, mascarpone cheese, hazelnuts and balsamic vinegar

Linguina ai broccoli, sgombro e caffè ^{1,2,7,9} 32,00
Linguine pasta, broccoli, mackerel and coffee

Secondi

Quaglia, cavolfiori, scalogno nero e spinaci ^{1,3,7,9} 45,00
Quail, cauliflower, black shallot and spinach

Brasato di manzo al vino rosso, scorzonera e cipolla sfogliata ^{1,3,7,9,12} 42,00
Red wine-braised beef, scorzonera root and layered onion

Halibut, cime di rapa e salsiccia di Bra ^{1,7,9} 48,00
Halibut, turnip greens and Bra sausage

Pagro, polenta, provola e cavolo nero ^{3,7,9} 45,00
Red porgy fish, polenta, smoked provola and black cabbage

Dessert

Pan brioche, gorgonzola e fichi ^{1,3,7,8} <i>Pan brioches, gorgonzola cheese and figs</i>	18,00
Cioccolato fondente 72%, tartufo, noci e meringa ^{1*,3,7,8} <i>Creamy dark chocolate "72%", truffle, walnuts and meringue</i>	18,00
Miele, mela, cannella e gelato all'uvetta ^{1,3,7} <i>Honey cake, apple, cinnamon and raisin ice cream</i>	18,00
Zabaione, caffè e amaretto ^{1,3,7,8} <i>Zabaione foam, coffee and amaretto</i>	18,00
Selezione di formaggi ⁷ <i>Cheese selection</i>	26,00

Vini da dessert

Lombardia

Vertemate <i>60% Traminer Aromatico, 40% Riesling</i>	Mamete Prevostini 2018	15,00	65,00
Calidò <i>100% Moscato rosso</i>	Azz. Agricola La Costa 2024	14,00	55,00

Piemonte

Camp de blanc <i>Moscato d'Asti</i>	Emilio Vada	10,00	55,00
--	-------------	-------	-------

Umbria

Muffato della sala (Coravin) <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling</i>	Antinori 2013	30,00	120,00
--	---------------	-------	--------

*Tutti i vini possono contenere tracce d'uovo e solfiti

*All wines may contain traces of eggs and sulfites



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts
9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs

Esperienza a mano libera - *Free-hand experience*

Benvenuto dalla cucina - *Welcome from the kitchen*

I nostri lievitati - *Our bakeries*

Antipasti - *Starters*

Primo - *First course*

Secondo – *Main course*

Dolce - *Sweet*

Predessert | Dessert | Piccola pasticceria

Menu degustazione “a mano libera”. Percorso di 5 portate a cura del nostro Chef Alessandro Parisi
“Free-hand” tasting menu: 5-course meal by our Chef

*Menu degustazione 120,00 € a persona - Abbinamento vini 60,00 € a persona

**Tasting menu 120,00 € per person - Wine pairing 60,00 € per person*

Menu degustazione a mano libera 3 portate

Menu degustazione “a mano libera”. Percorso di 3 portate a cura del nostro Chef
“Free-hand” tasting menu: 3-course meal by our Chef

*Menu degustazione 80,00 € a persona – Abbinamento vini 40,00 € a persona

**Tasting menu 80,00 € per person- Wine pairing 40,00 € per person*

Menu degustazione vegetariano

Menu degustazione vegetariano. Percorso di 5 portate a cura del nostro Chef
Vegetarian tasting menu: 5-course meal by our Chef

*Menu degustazione 100,00 € a persona – Abbinamento vini 50,00 € a persona

**Tasting menu 100,00 € per person- Wine pairing 50,00 € per person*

Il menu degustazione è servito esclusivamente per l'intero tavolo

Tasting menu to be served to all guests only

Coperto: 5€ a persona

Cover: 5€ per person

