

Percorso Degustazione

Tasting Menus

Orri

150

GAMBERO ROSSO

acqua di pomodoro

crayfish, tomato extraction

2

TORTA DE QUESO

garum di granchio blu e bottarga di tonno

crab and tuna fish bottarga

1-2-3-4-6-7

LUCIOPERCA

a scabecciu

pikeperch in scabecciu style

4-6-7

OSTRICA

e agnello

oyster and lamb

4-6-7-14

FILINDEU

anguilla e pecora

eel and sheep

1-4-6

RISOTTO

cerfoglio e missoltino

chervil and charfish

4-6-7

ORZIADAS

ricordo di Cagliari

sea anemone - memories of Cagliari

1-2-4-7-14

LEPRE

olive e tartufo

hare with olives and truffle

1-3-7

OROSEI

fiore sardo e ginepro

fiore sardo cheese and juniper

1-7

FLAN DI LATTE

amaretto e caramello

milk, amaretto biscuit and caramel

1-7-8

Vini in abbinamento

Wine pairing

130

Abbinamento analcolico

Juice pairing

100

Scelta di due piatti salati

Choice of two savory dishes

90

Il menù degustazione è inteso
per l'intero tavolo

Tasting menu is considered for
the entire table

Percorso Degustazione

Tasting Menus

Breva

130

Vini in abbinamento

Wine pairing

120

Abbinamento analcolico

Juice pairing

90

Scelta di due piatti salati

Choice of two savory dishes

80

Il menù degustazione è

inteso per l'intero tavolo

*Tasting menu is considered
for the entire table*

OLIVA

olive

7

SCAROLA

arachidi e pane

escarole, peanuts and bread

1-6-7-8

PASTA

pane e pomodoro

pasta, bread and tomato

1-6

RAVIOLI

cjarsons della Carnia

typical dish of Friulan cuisine

1-3-7-8

ZINCARLIN

risotto

6-7

ZUPPA

di latte e ceci

milk and chickpeas soup

7-9

ZUCCHINA

alla scapece

zucchini with mint

CENERE

ash

6-7

Percorso Degustazione

Tasting Menus

Tradizione

110

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

assaggi di cucina regionale italiana
da condividere

tasting Italian regional appetizer to share
1-2-3-6-7-8-9-11

PERSICO

risotto al pesce persico e salvia
risotto with perch fish and sage
4-7

Oppure / Or

PASTA ASCIUTTA

fusilloni laccati, ragù di cortile,
foie gras e nduja
fusilloni pasta with courtyard ragout,
foie gras e nduja
1-3-7

MUGGINE

cefalo, salsa al limone e capperi di Selargius
mullet fish, lemon sauce and capers
4-6-7

Oppure / Or

CASSOEULA

capocollo di maiale, kimchi e insalata agra
typical Lombardy recipe, our way,
pork neck, kimchi and sour salad
3-7

MARITONZO AL TIRAMISÙ

tiramisù leavened bread
1-3-7

Oppure / Or

SELEZIONE DI 3 FORMAGGI

cheese selection
1-3-7-8

Vini in abbinamento
Wine pairing
80

Abbinamento analcolico
Juice pairing
60

Il menù degustazione è
inteso per l'intero tavolo
Tasting menu is considered
for the entire table

Menu à la carte

Chef's suggestions

Chef consiglia

UOVO DI SELVA 30

pappa al pomodoro, spuma di pecorino e pasta kataifi
tomato sauce, pecorino foam and crispy kataifi nest 1-
3-6-7

BOTTONI DI GALLINA 42

ravioli di gallina di Selva, aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni
ravioli stuffed with Selva's hen, 25 years aged balsamic vinegar
1-3-7

TAGLIOLINO BURRO AFFUMICATO 55

al caviale kaluga amur o tartufo nero estivo
tagliolini with kaluga amur caviar or summer black truffle
3-4-7-10

LASAGNETTA DI PECORA 38

ragù di pecora locale, besciamella e crema di porri
lasagna with local sheep ragout, white sauce and leek sauce
1-3-6-7

METODO MASSI 50

spaghettone al burro, alici di Cetara riserva Armatore
spaghetti pasta with butter and anchovies from Cetara
1-4-6-7

TERRINA DI GALLINA 38

fondo alla sapa, spuma di bernese, carote
hen terrine, sapa reduction, béarnaise foam, carrots
3-7

Antipasti

Starters

QUAGLIA 34

bernese, aceto balsamico stravecchio e fondo alla pompia
quail, béarnaise, aged balsamic vinegar and pompia gravy

3-6

BATTUTA DI MANZO 32

battuta di manzo locale classica
local beef tartare with sides as your choice

3-4-7-10

PARMIGIANA 28

melanzana alla parmigiana, basilico e grana padano riserva
eggplant in parmigiana style

3-6-7

SALMERINO 38

sashimi di salmerino, aspretto di pomodoro e stracciatella
charfish sashimi, tomatoes and stracciatella

4-6-7-8-9

Primi

First Courses

PASTA ASCIUTTA 36

fusilloni laccati, ragù di cortile, foie gras e nduja
fusilloni pasta with courtyard ragout, foie gras e nduja

1-7

RICORDO DI CASA 34

plin in brodo ripieni di coda alla vaccinara
typical fresh pasta from Piedmont filled with beef in broth

1-3-7

CULURGIONES 38

tipico raviolo sardo ripieno di patate, fiore sardo e menta
sardinian raviolo filled with potatoes, fiore sardo cheese and mint

1-7

ZINCARLIN 35

risotto Meracinqe, caprino ed erba cipollina
risotto with goat cheese and chives

7

Secondi

Main Courses

MUGGINE 46

cefalo, salsa al limone e capperi di Selargius
mullet fish, lemon sauce and capers

4-6-7

ASTICE ETICO 60

astice blu, le sue salse e pak choi
blue lobster, its sauces and pak choi

1-2-3-6

LOMBATELLO AL BBQ 45

tagliata di manzo, fondo al fieno e pico de gallo
beef hanger steak with hay sauce and pico de gallo

7

CASSOEULA 42

capocollo di maiale, kimchi e insalata agra
typical Lombardy recipe, our way,
pork neck, kimchi and sour salad

3-7

Da Condividere **To Share**

Minimo 2 persone
Minimum 2 people

IL PRANZO DELLA DOMENICA 96

galletto ruspante servito come farebbe nonna Lucia
baked chicken milk and honey served as grandma Lucia would do it
3-7

COSTATA DI MANZO SELEZIONE FRATELLI VARVARA 18/hg

1000 – 1200 g
bbq beef T-bone Varvara Brothers' special selection
7

Tutti i piatti in condivisione sono serviti con
patate e verdure dell'orto.
All dishes to share are served with potatoes
and vegetables from our garden.

Formaggi Cheese

SELEZIONE FORMAGGI 25 **CHEESE SELECTION**

Insieme a Christian Butti, il nostro affinatore di fiducia, proponiamo un viaggio tra i sapori autentici della tradizione casearia, selezionando formaggi di eccellenza italiana, svizzera e francese.

Together Christian Butti, our trusted refiner, we offer a journey through the authentic flavors of dairy tradition, selecting cheeses of Italian, Swiss and French excellence.

1-3-7-8

VIAGGIO IN EMILIA ROMAGNA 30 **DISCOVERING EMILIA ROMAGNA**

assaggi di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano
tasting of three different ages of Parmigiano Reggiano

1-3-7-8

ALLA SCOPERTA DELLA VALTELLINA 30 **DISCOVERING VALTELLINA**

assaggi di tre diverse stagionature di Bitto
tasting of three different ages of Bitto

1-3-7-8

Dolci

Dessert

MELONE 20

meringa al melone, zenzero e agastache
[melon meringue, ginger and agastache](#)

1-3-7

COCCO 22

mousse al cocco, crumble di cacao, passion fruit e ananas
[coconut mousse, cocoa crumble, passion fruit and pineapple](#)

3

MIASCIA 18

tipica torta di Bellagio con mele e pere caramellate, gelato al pane
[local pie with caramelized apples and pears, bread ice cream](#)

1-3-7-8

MARITONZO TIRAMISÙ 18

pane lievitato, mascarpone, caffè e cacao
[leavened bread, mascarpone cheese cream, coffee and cocoa](#)

1-3-7

FLAN DI LATTE 22

ricetta di mamma Teresa,
tipico dessert italiano a base di latte, caramello e amaretti
[recipe from mamma Teresa, Chef's mom,](#)
[typical italian dessert made with milk, caramel and amaretti](#)

1-3-7-8

GELATI E SORBETTI 12

[ice-cream and sorbet selection](#)

3-7-8

Allergeni

Allergens

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and product thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and product thereof
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and product thereof, including lactose
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and product thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/liter
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Ai sensi del REG CE 852/04, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa. Ai sensi del REG CE 853/04, il pesce somministrato crudo o parzialmente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido.

As regulated by REG CE 852/04, in order to guarantee the quality and hygiene of the food, some of the products served in this restaurant have been frozen or submitted to temperature reduction. As regulated by REG CE 853/04, the seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction.