

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

Menù à la carte

Antipasti

VITELLO TONNATO 32

polvere di olive e capperi

veal carpaccio, tuna sauce foam, olives and capers

3-4-6-10-11

CAPRESE 25

insalata di datterini e mozzarella pugliese

tomato, mozzarella cheese from Puglia

7

BATTUTA DI MANZO 32

battuta di manzo locale classica

local beef tartare with sides as your choice

1-3-7-8-10

PARMIGIANA 28

melanzana alla parmigiana,

basilico e grana padano riserva

eggplant in parmigiana style

3-6-7

TARTARE DI PESCATO 38

tartare di pescato di mare,

crema di bufala e bottarga

market fish tartare, buffalo mozzarella

cream and bottarga

4-6-8-9

PANZANELLA 25

pane raffermo, pomodoro, origano

e cipolla agrodolce

stale bread, tomato, oregano,

sweet and sour onion

1

Primi

PASTA ASCIUTTA 36

fusilloni laccati, ragù di cortile,

foie gras e nduja

fusilloni pasta with courtyard

ragout, foie gras e nduja

1-7

TAGLIOLINI 42

tagliolini 33 tuorli, burro affumicato e alici di Cetara

tagliolini 33 yolks, smoked butter

and anchovies from Cetara

1-3-4

FREGULA 28

fregula artigianale al fiore sardo

artisanal sardinian pasta with fiore sardo

smoked cheese

1-7

GNOCCO 34

gnocchetti di patata agli spinaci,

aglio orsino, mandorla e rucola

potato and spinach dumplings, wild garlic,

almond and rucola

1-8

CALAMARATA 38

calamarata ai frutti di mare, pesca e zafferano

calamarata pasta with seafood, peach and saffron

1-2-4-14

Secondi

PESCATO ALL'AMO 46

pescato di mare e salsa mediterranea
market fish in mediterranean style

4

MUGGINE 46

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

4-6-7

LOMBATELLO 45

tagliata di lombatello 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

1-3-7

MILANESE 42

costoletta di vitello alla
milanese con patatine fritte
fried veal cutlet with French fries

1-3-7

Dolci

LEMON PIE 16

meringa all'italiana con uova
di Selva e lemon curd
italian meringue with Selva's
eggs and lemon curd

3

MIASCIA 18

tipica torta di Bellagio con amaretto,
mele e pere caramellate
local pie with amaretto,
caramelized apples and pears

1-3-7-8

TIRAMISÙ 16

typical dessert from Treviso with
savoiardo biscuit, mascarpone cheese
cream and bio Milani coffee

1-3-7

CERCHIO DI FRUTTA 16

biscotto sablè, crema chiboust, frutta fresca
sablé biscuit, chiboust cream, fresh fruit

1-3-7

GELATI E SORBETTI 12

ice-cream and sorbet selection

3-7-8

SELEZIONE DI FORMAGGI DI CHRISTIAN BUTTI 25

local cheese selection

1-3-7-8

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.