

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

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

salsa alle prugne, obia pistada e patate
allo zafferano

moscardini octopus, plums sauce,

olives and saffron potatoes

2-4-9-14

Oppure / Or

AGNELLO

controfiletto di agnello,
pastinaca e bernese

lamb sirloin, parsnip and béarnaise

1-3-7

MARITONZO AL TIRAMISÙ

tiramisù leavened bread

1-3-7

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

Antipasti

Starters

QUAGLIA 34

Bernese, aceto balsamico stravecchio e fondo alla pompia
Quail, béarnaise, aged balsamic vinegar and pompia gravy

3-6

UOVO DI SELVA 30

Pappa al pomodoro, spuma di pecorino e pasta kataifi
Tomato sauce, pecorino foam and crispy kataifi nest

1-3-7

BATTUTA DI MANZO 32

Battuta di manzo locale classica
Local beef tartare with sides as your choice

1-3-7-8

PARMIGIANA 28

Melanzana alla parmigiana, basilico e grana padano riserva
Eggplant in parmigiana style

3-6-7

SALMERINO 38

Sashimi di salmerino, asparagi, fico e mandorle
Charfish sashimi, asparagus, fig and almonds

4-6-8-9

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

PIETRO MASSI 50

Spaghettone al burro affumicato, alici di Cetara riserva Armatore
Spaghetti pasta with smoked butter and anchovies from Cetara
1-3-4

RICORDO DI CASA 34

Plin in brodo ripieni di coda alla vaccinara
Typical pasta from Piedmont filled with beef in broth
1-7-8

CULURGIONES 38

Tipico raviolo sardo ripieno di patate, fiore sardo e menta
Sardinian raviolo filled with potatoes, fiore sardo cheese and mint
1-3-7

ZINCARLIN 35

Risotto Meracinque, caprino ed erba cipollina
Risotto with goat cheese and chives
6-7

Secondi

Main Courses

MUGGINE 46

Cefalo di laguna, salsa al limone e capperi di Selargius
Cabras' 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

MOSCARDINI ALLA LUCIANA 44

Salsa alle prugne, obia pistada
e patate allo zafferano
Moscardini octopus, plums sauce, olives and saffron potatoes

2-4-9-14

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

AGNELLO 40

Controfiletto di agnello, pastinaca e bernese
Lamb sirloin, parsnip and béarnaise foam

1-3-7

Da Condividere **To Share**

Minimo 2 persone
Minimum 2 people

IL PRANZO DELLA DOMENICA 90

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 rib-eye Varvara Brothers' special selection
1-3-7

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.

1-2-3-6

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

Assaggi di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano
Tasting of three different ages of Parmigiano Reggiano

1-7-8

ALLA SCOPERTA DELLA VALTELLINA 30 **DISCOVERING VALTELLINA**

Assaggi di tre diverse stagionature di Bitto
Tasting of three different ages of Bitto

1-7-8

Dolci

Dessert

BABA' 20

Soufflé al babà, fragole e polline
Soufflé, strawberries and pollen

1-3-7

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

MARITONZO TIRAMISÙ 18

Pane lievitato, mascarpone, caffè e cacao
Leavened bread, mascarpone cheese cream, coffee and cocoa

1-3-7

LIQUIRONE 22

Cioccolato fondente vegan, liquirizia e sorbetto al Branca Menta
Vegan dark chocolate, licorice, Branca Menta sorbet

1-3

GELATI E SORBETTI 12

Ice-cream and sorbet selection

3-7-8