

# Percorso Degustazione

## Tasting Menus

Orri

150

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*

### **OSTRICA**

e nduja

*oyster and nduja*

2-6-7-10-14

### **TORTA DE QUESO**

garum di granchio e bottarga di muggine

*crab and mullet fish bottarga*

1-2-3-4-7

### **LUCIOPERCA**

a scabecciu

*pikeperch in scabecciu style*

4-7

### **ORZIADAS**

ricordo di Cagliari

*sea anemone - memories of Cagliari*

2-4-7-14

### **FILINDEU**

brodo di pecora

*sheep broth*

1-4-6

### **RISOTTO**

cerfoglio e missoltino

*chervil and charfish*

4-6-7

### **AGNELLO**

carciofo e pipadrua

*lamb, artichoke and pipadrua dried tomato*

3-4-6-7-14

### **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 TERESA**

latte, amaretto e caramello

*milk, amaretto and caramel*

1-3-7-8

# *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*

### **SCARPETTA**

pasta, pane e pomodoro

*pasta, bread and tomato*

1

### **PORRO**

anacardi e liquirizia

*leek, cashew nuts and licorice*

8

### **RADICCHIO**

vermouth e eucalipto

*red chicory, vermouth and eucalyptus*

### **RAVIOLI**

ojarsons della Carnia

*typical dish of Friulan cuisine*

1-3-7-8

### **ZINCARLIN**

risotto

7

### **ZUPPA**

di latte e ceci

*milk and chickpeas soup*

7-9

### **PEPERONE**

e nocciole

*pepper and hazelnuts*

8

### **CENERE**

ash

7

# Percorso Degustazione

## Tasting Menus

### Tradizione

120

#### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

assaggi di cucina regionale italiana  
da condividere  
tasting Italian regional appetizer to share  
1-2-3-6-7-8-9-11

#### DISCHI VOLANTI

pastificio Fabbri in ristretto di Caciucco  
pasta in Caciucco fish reduction  
1-2-4-7-14

*Oppure / Or*

#### RISO AL SALTO

zafferano e midollo  
rice, saffron and marrow  
1-7

#### MUGGINE

salsa al limone e capperi  
mullet fish, lemon sauce and capers  
4-7

*Oppure / Or*

#### AGNELLO

controfiletto, bernese, sedano rapa e sapa  
lamb sirloin, béarnaise, celeriac and sapa  
3-7

#### TORTA DI ROSE

rose cake  
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 32**

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

3-6

### **BATTUTA DI MANZO 32**

selezione Fratelli Varvara  
local beef tartare with sides as your choice

1-3-4-7-10

### **PARMIGIANA 28**

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

3-6-7

### **SALMERINO 38**

cavolo nero, mandorla e burro affumicato  
charfish, black cabbage, almond and smoked butter

4-7-8-10

# *Primi*

## First Courses

### **PASTA ASCIUTTA 36**

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

1-7

### **GNOCCHI 34**

wasabi e nage di finocchio  
potato gnocchi, wasabi and fennel nage

1-3-7

### **RICORDO DI CASA 34**

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

1-3-7

### **ZINCARLIN 35**

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

7

# Secondi

## Main Courses

### **MUGGINE 46**

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

4-7

### **LOMBATELLO AL BBQ 45**

selezione Varvara con verdure dell'orto di Aurelia  
beef hanger steak with vegetables from Aurelia's garden

7

### **ASTICE ETICO 60**

astice blu e le sue salse  
blu lobster and its sauces

1-2-3-6-7

### **PORRO 38**

anacardi e liquirizia  
leek, cashew nuts and licorice

8

# *Da Condividere* To Share

Minimo 2 persone  
Minimum 2 people

## **IL PRANZO DELLA DOMENICA 116**

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 VARVARA 16/hg**

1000 - 1200 g

bbq beef T-bone Varvara's 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 DI FORMAGGI  
AL CARRELLO 7 / pz  
CHEESE SELECTION  
SERVED BY CART**

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

### **TORTA DI ROSE 40**

crema alla vaniglia e gelato al fiordilatte  
rose cake, vanilla cream and fiordilatte ice cream

1-3-7

minimo per 2 persone | minimum for 2 people

### **MIASCIA 16**

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

### **RADICI 22**

paris brest alla nocciola, cremoso al topinambur e namelaka al Lagavulin 16  
hazelnut paris brest, jerusalem artichoke cream and Lagavulin 16 years namelaka

1-3-7-8

### **FLAN DI TERESA 16**

latte, amaretto e caramello  
milk, amaretto and caramel

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, indicati con l'asterisco (\*), 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, marked with an asterisk (\*), 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.