

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

LUMACHE

gamberi di fiume e pollo

snails, prawns and chicken

2

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

cjarsons 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.*