

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

Menù à la carte

Antipasti

VITELLO TONNATO 32

Olive e polvere di 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

Gnocco di patata, asparagi, avocado e lime

Potato dumplings, asparagus,
avocado and lime

1-3-7

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

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 45

Tagliata di lombatello 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

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
savoiaro 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