

antipasti

Lumache*, carciofi e teriyaki

Cipolla di Montoro cotta al sale, formaggio di malga e patate

Asparagi alla Bismarck, pancetta e crescione

Morbido di seppia e intingolo Mediterraneo

primi

Tortelli con ricotta, carciofi e Bagoss

Pappardelle al ragù di lepre* in salsa dolce forte

Risotto agli scampi*, capperi e berberè

Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe

Spaghetto alla milanese “omaggio a Gualtiero Marchesi”

pesce

Astice blu* alla griglia, bietola ripassata e quinoa

Coda di rospo* alla mugnaia, asparagi e bergamotto

“Bertagni” con finocchi cotti e crudi, salsa olandese al rafano

carni

Punta di petto di fassona “alla Pizzaiola”

Cosciotto di agnello alla brace e patate alla senape (min. due persone)

Pancetta di maialino nero arrostita e scalogni al Marsala

Piccione cotto sulla cenere, rabarbaro e pepe timut



menu 21 giorni

*Creiamo esperienze ogni 21 giorni, ispirate alla cucina italiana
in costante evoluzione, utilizzando prodotti di stagione*

Morbido di seppia e intingolo mediterraneo

Cappelletti al grano arso, coniglio e burro d'acciughe

Bertagni con finocchi cotti e crudi, salsa olandese al rafano

Soufflè alla nocciola, gelato al caramello salato

Asparagi alla Bismarck, pancetta e crescione

Tortelli con ricotta, carciofi e Bagoss

Risotto agli scampi*, capperi e berberè

Coda di rospo* alla mugnaia, asparagi e bergamotto

Punta di petto di fassona “ alla Pizzaiola “

Tiramisù croccante

*il Menù Degustazione viene servito per tutti gli Ospiti del tavolo
il nostro Pane è preparato in casa ogni giorno
l'Olio a tavola de “L'Uliveta di Mariella” proviene dall'uliveto toscano di famiglia*

Chef di Cucina Fabio Abbattista

* prodotti abbattuti dopo la preparazione in modo da mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi