

antipasti

Lumache*, carciofi e teriyaki	€ 24
Cipolla di Montoro cotta la sale, formaggio d'alpeggio e patate	€ 24
Cardo gobbo gratinato, taleggio e castagna affumicata	€ 26
Morbido di seppia e intingolo mediterraneo	€ 26

primi

Gnocchi di patate al Franciacorta e caviale affumicato	€ 30
Pappardelle al ragù di lepre in salsa dolce forte	€ 26
Risotto ai funghi, menta e fava tonka	€ 28
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe	€ 26
Spaghetto alla milanese "omaggio a Gualtiero Marchesi"	€ 24

pesce

Spigola al vapore, scarola imbottita e salsa al caciucco	€ 40
Coda di rospo* alla mugnaia, mandorla e bergamotto	€ 40
Astice blu alla griglia, zucca e puntarelle	€ 50

carni

Filetto di fassona al pepe verde e broccolo fiolaro glassato agli agrumi	€ 36
Capriolo in crosta di pane al fieno di montagna , mela cotogna e castagne al finocchietto	€ 38
Pluma di mora romagnola alla brace, patata al cartoccio e ketchup di albicocche	€ 34
Piccione cotto sulla cenere, rabarbaro e pepe timut	€ 38



menu degustazione

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

Chef di Cucina Fabio Abbattista

Cipolla di Montoro cotta la sale, formaggio d'alpeggio e patate
Pappardelle al ragù di lepre in salsa dolce forte
Spigola al vapore, scarola imbottita e salsa al caciucco
Soufflè alle nocciole con gelato al mascarpone e agrumi
€ 90

Cardo gobbo gratinato, taleggio e castagna affumicata
Gnocchi di patate al Franciacorta e caviale affumicato
Risotto ai funghi, menta e fava tonka
Coda di rospo* alla mugnaia, mandorla e bergamotto
Filetto di fassona al pepe verde e broccolo fiolaro glassato agli agrumi
Tarte tatin alle mele, Calvados e gelato alle mandorle
€ 120

*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*

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

antipasti

Lumache*, carciofi e teriyaki

Cipolla di Montoro cotta la sale, formaggio d'alpeggio e patate

Cardo gobbo gratinato, taleggio e castagna affumicata

Morbido di seppia e intingolo mediterraneo

primi

Gnocchi di patate al Franciacorta e caviale affumicato

Pappardelle al ragù di lepre in salsa dolce forte

Risotto ai funghi, menta e fava tonka

Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe

Spaghetto alla milanese "omaggio a Gualtiero Marchesi"

pesce

Spigola al vapore, scarola imbottita e salsa al caciucco

Coda di rospo* alla mugnaia, mandorla e bergamotto

Astice blu alla griglia, zucca e puntarelle

carni

Filetto di fassona al pepe verde e broccolo fiolaro glassato agli agrumi

Capriolo in crosta di pane al fieno di montagna, mela cotogna e castagne al finocchietto

Pluma di mora romagnola alla brace, patata al cartoccio e ketchup di albicocche

Piccione cotto sulla cenere, rabarbaro e pepe timut



menu degustazione

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

Chef di Cucina Fabio Abbattista

Cipolla di Montoro cotta la sale, formaggio d'alpeggio e patate

Pappardelle al ragù di lepre in salsa dolce forte

Spigola al vapore, scarola imbottita e salsa al caciucco

Soufflè alle nocciole con gelato al mascarpone e agrumi

Cardo gobbo gratinato, taleggio e castagna affumicata

Gnocchi di patate al Franciacorta e caviale affumicato

Risotto ai funghi, menta e fava tonka

Coda di rospo* alla mugnaia, mandorla e bergamotto

Filetto di fassona al pepe verde e broccolo fiolaro glassato agli agrumi

Tarte tatin alle mele, Calvados e gelato alle mandorle

*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*

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