

## MENÙ ALLA CARTA

### APERTURE

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Uovo soffice, quinoa, mascarpone e zucca (3, 7) .....                        | 18 |
| Verza, tartufo nero e sedano rapa (9) .....                                  | 22 |
| Rane* fritte, chutney di mela, castagne e misticanza autunnale (8, 12) ..... | 20 |

### PRIMI

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Occhio di pernice, soffice di patate, funghi ed erba cipollina (1, 7) .....    | 24 |
| Riso Buono Carnaroli, riduzione al mandarino e Gorgonzola (7) .....            | 22 |
| Spaghetto, guanciola di manzo alla vaccinara, semi di senape (1, 10, 12) ..... | 22 |

### SECONDI

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Pancia di maiale*, carote e mostarda di Cremona (7, 9, 10, 12) ..... | 24 |
| Pesce bianco, salsa mugnaia e biette (4, 12) .....                   | 28 |
| Manzo, aglio nero, Indivia belga (8, 12) .....                       | 26 |

### PIATTO DEL GIORNO - CARPE DIEM

*Scopri ogni giorno un piatto diverso, creato con pregiati ingredienti di stagione.  
Disponibilità limitata, chiedi al personale di sala per saperne di più.*



## LA NOSTRA DISPENSA

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Selezione di formaggi con confetture e mostarde (1, 7) ..... | 18 |
| Selezione di salumi (1, 7) .....                             | 18 |
| Selezione di formaggi e salumi (1, 7) .....                  | 20 |

## MENÙ SPECIALI

### MENU DEGUSTAZIONE - PERCORSO NEL BUIO

*Un percorso nato per aiutarti a fare la scelta migliore e sorprenderti ad ogni tappa. Sarà infatti l'estro creativo del nostro chef a trasportarti nel menu dei tuoi sogni. Vini e bevande escluse.*

|                 |    |
|-----------------|----|
| 4 portate ..... | 65 |
| 6 portate ..... | 85 |

#### DEGUSTAZIONE VINI COMPLEMENTARE

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 3 calici scelti dallo chef in abbinamento ai piatti ..... | 20 |
|-----------------------------------------------------------|----|

### MENU BAMBINI

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Primo, secondo e gelato ..... | 25 |
|-------------------------------|----|

## ACQUA E SOFT DRINKS

|                                                                                    |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Acqua Panna / Acqua San Pellegrino .....                                           | 4 |
| Bibite San Pellegrino (Chinotto, Aranciata amara, Cocktail analcolico, ecc.) ..... | 4 |

|             |      |
|-------------|------|
| Caffè ..... | 2,50 |
|-------------|------|

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto ..... | 4 |
|--------------------------------------------------------------|---|

