

— M E N Ù A L L A C A R T A —

APERTURE

Uovo soffice, funghi e tartufo nero	24
Tartare di manzo, maionese alla nocciola, nocciola e lampone salato	24
Scarola, cacio e pepe, olive	20

PRIMI

Riso, gorgonzola, caramello al mandarino e limone bruciato	22
Ditalino, cavolo nero, verza, fonduta di casera e porro fritto	22
Spaghetto, ragù di faraona e grue di cacao	22



SECONDI

Guanciola di manzo al vino, purea di sedano rapa 24

Ombrina, beurre blanc e zucca in agrodolce 26

Cavolfiore alla brace, vaniglia, alioli e polvere di capperi 20

L' INTRAMONTABILE

Risotto allo zafferano, fondo di vitello e grue di cacao 24

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	18
Selezione di salumi	18
Selezione di formaggi e salumi	20

DESSERT

Cheesecake di bufala, kachi e mandorla	10
Semifreddo al cioccolato affumicato, kiwi e whisky	10
Millefoglie, mascarpone e mousse al caffè	10



— M E N Û D E G U S T A Z I O N E —

SCOPERTA

Uovo soffice, funghi e tartufo nero
Spaghetti, ragù di faraona e grue di cacao
Guanciola di manzo al vino, purea di sedano rapa
Cheesecake di bufala, kachi e mandorla

euro 70

ESPLORAZIONE

Uovo soffice, funghi e tartufo nero
Scarola, cacio e pepe, olive
Riso, gorgonzola, caramello al mandarino e limone bruciato
Ditalino, cavolo nero, verza, fonduta di casera e porro fritto
Ombrina, beurre blanc e zucca in agrodolce
Semifreddo al cioccolato affumicato, kiwi e whisky

euro 90

DEGUSTAZIONE VINI COMPLEMENTARE

Selezione di 3 calici

euro 20

Selezione di 5 calici

euro 35

