MENÙ ALLA CARTA

APERTURE

Uovo soffice, zafferano e peperone crusco (3, 6, 7, 8, 9) 24

Ricciola, kiwi, caprino ed erba cipollina (4, 7) 25

Tartare di manzo, cavolo nero, dattero (3, 8, 10) 24

PRIMI

Pacchero Lucio (1, 3, 7, 9) 20

Tagliolini al ragout di coniglio (1, 3, 7, 9) 22

Riso Buono Carnaroli al limone fermentato, bufala e caviale (1, 4, 7, 9) 26

I piatti sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine, oppure abbattute e conservate a -18°C secondo le normative vigenti.
In caso di allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni o rivolgersi al personale di sala.

SECONDI

Guancia di maialino e soffice di patate (1, 7, 9, 12) 24

Storione, ostrica affumicata e spinaci (4, 7, 9, 14) 30

Assoluto di carota (6, 7) 18

GLI INTRAMONTABILI

Riso Buono Carnaroli allo zafferano, fondo e grue di cacao (1, 5, 6, 7, 8, 9, 12) 24

Tajarin burro e tartufo nero (1, 3, 7, 9) 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.

I piatti sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine, oppure abbattute e conservate a -18°C secondo le normative vigenti.
In caso di allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni o rivolgersi al personale di sala.

DESSERT

Il mio babà al limoncello Cracco,
mele caramellate e gelato alla cannella (1, 3, 5, 7, 8, 12) 10

Sacher 3.0 (1, 3, 5, 6, 7, 8, 12) 10

Crema pasticcera, marron glacé e cardamomo (1, 3, 7, 8) 10

MENU BAMBINI

Primo, secondo e gelato 35

In caso di allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni o rivolgersi al personale di sala.

MENÙ DEGUSTAZIONE

A MANO LIBERA

Un viaggio di 6 portate guidato dallo Chef

euro 100

*

TERRA

Tartare di manzo, cavolo nero e dattero (3, 8, 10)

Foie gras, marron glacé, tartufo nero e porcini (7, 12)

Tagliolini al ragout di coniglio (1, 3, 7, 9)

Anatra al miele, radicchio e patate (7, 12)

Zabaione caldo, sfoglia e cacao (1, 3, 12)

euro 80

*

MARE

“Omaggio a Carlo” (1, 3, 4, 9)

Capasanta all’armagnac, zucca, amaretto e bacon (7, 8, 12, 14)

Riso Buono Carnaroli al limone fermentato, bufala e caviale (1, 4, 7, 9)

Storione, ostrica affumicata e spinaci (4, 7, 9, 14)

Il mio babà al limoncello Cracco,
mele caramellate e gelato alla cannella (1, 3, 5, 7, 8, 12)

euro 90

DEGUSTAZIONE VINI COMPLEMENTARE

Selezione di 3 calici **20**
Selezione di 5 calici **35**

I piatti sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine, oppure abbattute e conservate a -18°C secondo le normative vigenti.
In caso di allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni o rivolgersi al personale di sala.

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridanti) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO_2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati