

CLASSICS

ANTIPASTI - STARTERS

SFOGLIA CAMELLATA, CASTELMAGNO DOP, CARDONCELLI caramelised puff pastry, Castelmagno DOP cheese, cardoncelli mushrooms	24
LINGUA DI VITELLO, SALSA TONNATA, FOGLIE DI CAPPERO veal tongue, tuna sauce, caper leaves	26
TARTARE DI FASSONA, CAPRINO FRESCO, RAPE IN AGRO fassona beef tartare, Fatulì cheese, sweet and sour turnips	30

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

RISO CARNAROLI, ZAFFERANO, GRANA PADANO DOP, LIMONE E SALVIA Carnaroli rice, saffron, Grana Padano DOP, lemon and sage	26
SPAGHETTONE, RAGU' DI CORTILE, TARTUFO NERO spaghettoni, farmhouse ragu', black truffle	28
MARUBINI, GUANCIA DI VITELLO, BRODO CHIARIFICATO DI GALLINA Marubini, veal cheek, clarified chicken broth	30

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

FUNGHI IN TEGAME, ZUCCA MANTOVANA, CASTAGNE pan-fried mushrooms, Mantova pumpkin, chestnuts	30
QUAGLIA, TOPINAMBUR, PEPERONI ROSSI, UVA PIZZUTELLA quail, Jerusalem artichokes, red peppers, Pizzutella grapes	36
FILETTO DI FRISONA, FOIS GRAS, SALSA AL CAMPARI Frisona beef fillet, fois gras, Campari sauce	40

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE PER COMMENSALE
à la carte option requires a minimum of two courses per guest

CLASSICS TASTING MENU'

3 PORTATE A CURA DELLO CHEF
A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

3 courses by the chef
available exclusively for the entire table

100

SIGNATURES

ANTIPASTI - STARTERS

SPINACI Malfatti, CARCIOFI, BAGOSS	24
Malfatti spinach, artichokes, Bagoss, cheese	
PETTO D'OCA, CAVOLO NERO, CIPOLLOTTO	26
duck breast, black cabbage, spring onion	
TRIPPA DI BACCALA', FAGIOLI SPAGNA, BIETOLE	30
cod trippa, spanish beans, chard	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

RAVIOLO DI CASSOEULA, VERZA, GORGONZOLA DOP	26
Cassoela ravioli, savoy cabbage, gorgonzola DOP	
LASAGNETTA MORBIDA, CAPRA OROBICA, PUNTARELLE	28
soft lasagnetta, Orobica goat cheese, chicory shoots	
RISO VIALONE NANO, GARGHET, ERBORIN	30
Vialone Nano rice, frog, parsley	

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

UOVO BIO 63 GRADI, PATATA MORBIDA, PORRI, TARTUFO NERO	30
organic egg cooked at 63 degrees, soft potatoes, leeks, black truffle	
FARAONA DI FATTORIA, GRAPPA DELLA FRANCIACORTA, AROMI DELL'ORTO	36
farm-raised guinea fowl, Franciacorta grappa, garden herbs	
STORIONE, PESTO DI BASILICO, TACCOLE, PINOLI	40
sturgeon, basil pesto, snap peas, pine nuts	

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE PER COMMENSALE
à la carte option requires a minimum of two courses per guest

SIGNATURES TASTING MENU'

3 PORTATE A CURA DELLO CHEF
A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

3 courses by the chef
available exclusively for the entire table

100