



Menu Serale

Antipasti

Battuta di bue di montagna
con spuma di bagna cauda, capperi fritti,
mele e carciofi arrosto 18,-

Terrina di lingua di vitello, pistacchi e foie gras,
mostarda di mele, salsa verde e pan brioche 18,-

Tartare di ricciola su canederlo pressato "a beccaficu",
gelato di cipolla rossa e salsa all' arancia e prezzemolo 19,-

Perla croccante al nero di seppia ripiena di baccalà
mantecato con tartare di gamberi rossi,
broccoletti, limone e menta 17,-

Uovo morbido marinato alla barbabietola,
su purea di cavolfiore al latte di mandorle
e spuma di rafano 14,-

Primi piatti

Risotto carnaroli mantecato alla crema di zucca, terrina maialino,
senape croccante e polvere di caffè 16,-

Zuppetta di cipolle con lumache stufate allo speck,
midollo di vitello croccante, salsa di prezzemolo
e spuma di Graukäse 16,-

Canederli alla barbabietola "glassati",
su salsa al blu di Moncenisio e insalatina di
cavolo cappuccio al cumino 14,-

Tortelli di pasta fresca ripieni di anatra brasata all'arancia, salsa al
porto, scorzonera fondente e gruè di cacao 17,-

Spaghettoni selezione "Benedetto Cavalieri" all'aglio,
olio di pomodori secchi e peperoncino, su crema
di burrata e tartare di gamberi rossi al lime 19,-

Dinner Menu

Starters

Hand chopped beef tartar with garlic dip,
fried capers, apple and roasted artichokes

Terrine with tongue, pistachios and foie gras,
served with apple mustard, herb sauce
and homemade brioche

Yellowtail mackerel tartar and pressed dumplings
served with red onion ice cream
and orange parsley sauce

Crispy stockfish praline with cuttlefish ink,
red prawn tartar, brussels sprouts, lemon and mint

Steam cooked soft egg marinated in red cabbage juice
served with cauliflower puree, almond milk
and horseraddish foam

First dishes

Risotto with pumpkin cream, suckling pig terrine,
crispy mustard and coffee powder

Onion soup with bacon snails,
crispy veal marrow, parsley sauce
and grey cheese foam

Glazed red beet dumplings with blue cheese
from Moncenisio and cabbage salad with caraway

Homemade ravioli filled with duck braised with oranges,
served with port sauce, black salsify
and roasted, crushed cocoa beans

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" with garlic, oil made
with dried tomatoes and chilli pepper served with
butter mozzarella cream, red prawn tartar and lime

Secondi

Filetto di vitello "al fieno" con purea di sedano rapa, spinaci al burro, salsa al porto e scaloppa di foie gras	30,-
Petto d'anatra arrosto con purea di zucca, castagne glassate e carote al mandarino	26,-
Trancio di ricciola "in porchetta" su purea di finocchi, salsa all'arancia e coriandolo, cavolo viola stufato e popcorn di maialino	28,-
Lombo di cervo marinato allo yogurt e rapa rossa, Topinambur croccante e purea di barbabietola e liquirizia	29,-
Costata di Scottona da allevamento biologico di "Ballardini" frollata 60 giorni al sale di Cervia con patate arrosto e spinaci al burro (per due persone, 1 kg)	82,-

Per i nostri piccoli ospiti

Penne al ragù o pomodoro	8,5
Piccola cotoletta alla milanese con patate fritte e composta di mirtilli rossi	12,-

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati o congelati. Vi rassicuriamo che non usiamo evidenziatori di sapore come glutammato.

Main dishes

Veal fillet with hay, celery root puree, butter spinach, port sauce and foie gras slice
Roast duck with pumpkin puree, glazed chest nuts and carrots with orange
Greater amberjack slice served with fennel puree with coriander orange sauce, stewed purple cabbage and pork popcorn
Deer loin marinated in yoghurt and red beet, crispy Jerusalem artichoke and beetroot liquorice puree
Rumpsteak from the biological "Ballardini" cultivation, rested 60 days in the Cervia salt, with roasted potatoes and butter spinach (for 2 persons , 1 kg / 2.2 lbs)

...for our younger guests

Pasta with tomato sauce or meat ragout
Pork Milanese (pork coated in bread crumbs) with French Fries and cranberry mush

If necessary we also use frozen food. If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.