

# ANTIPASTI

*Ramirez Andrade J. Maximino*

**Crudo di pesce<sup>°\*</sup> Italian sashimi** quinta versione: nove tipologie di pesce (2019) € 60

**Tartare di tonno rosso<sup>°</sup>** con sfere di bagnetto giallo<sup>\*\*</sup>, olio di nocciole e nocciole tostate (2023) €38

**Insalata di spaghetti freddi** con maionese d'ostrica e caviale Asetra (2023) € 50

**Salame di foie gras<sup>\*\*</sup>** d'oca con uvetta e noci, pan brioche<sup>°</sup> e mostarda di ravanelli e zucca (2018) € 38

✓ **Uovo pochè** con fonduta di Grana Padano 24 Mesi Riserva, spaghetti di asparagi, sablè di scalogno e perle di tartufo nero (2023) €33

# PRIMI PIATTI

*Joshua Tongiani*

✓ **Spaghetti "Verrigni"** affumicati alla carbonara vegetariana (2023) €28

✓ **Tortelli<sup>\*\*</sup>** di Provolone Sigillo Rosso "Fattorie Cremona" con grue di cacao, pepe lungo del Madagascar e pere mostardate (2022) € 30

**Bottoni di crostacei<sup>\*\*</sup>** con coulis caldo di crostacei<sup>\*</sup>, pisellini veri e finti (2023) € 30

**Risotto** mantecato con polvere di aglio orsino, coscette di rane<sup>\*</sup> e crescione (2023) € 32

**Lorighittas** con ragù di agnello<sup>\*\*</sup> e melanzane, mentuccia e pecorino (2023) € 30

# SECONDI PIATTI

*Nazrul Islam*

**Padellata di crostacei<sup>°\*</sup>**, broccoletti in tempura, patate fiammifero e zabaione al dragoncello (1996) € 65

**Branzino<sup>°</sup>** cotto al sale con salsa norvegese, patate cremose all'erba cipollina (2022) € 43

**Rombo<sup>\*\*</sup>** farcito alle erbe aromatiche con purè di favette, beurre blanc al Timorasso (2023) € 45

**Piccione<sup>\*\*</sup> arrosto alla brace** farcito di foie gras<sup>\*</sup>, coscia con granella di pistacchio e riduzione al Banyuls (2023) € 42

**Pluma di maialino iberico<sup>\*</sup>** alla carbonella, patate soufflè, salsa royal al caffè e millefoglie di verdure (2023) € 45

# MENU #TRADIZIONE&INNOVAZIONE

**Tartare di tonno rosso<sup>°</sup>** con sfere di bagnetto giallo<sup>\*\*</sup>, olio di nocciole e nocciole tostate (2023)

**Insalata di astice<sup>\*</sup>**, frutto della passione, caviale nero di cous cous, crema di piselli e menta (2014)

✓ **Tortelli di pasta fresca<sup>\*\*</sup>** farciti di burrata affumicata con caponata abbrustolita e pesto leggero (2023)

**Costoletta di agnello<sup>\*\*</sup>** farcita di foie gras<sup>\*</sup> e tartufo in crosta di pane e mandorle, spuma di patate (2020)

## Predessert

**Zuppa di ciliegie al Pinot Nero** con gelato alla cannella e cioccolato croccante (2023)

**Menu €140 per persona – bevande escluse**

# MENU CREATIVO

**Veli di seppia°** con tartare di cavolfiore all'agro e caviale Asetra (2023)

**Anguria alla griglia** con filetto di sgombr° marinato e abbrustolito, finto carbone di yuca, coulis di S. Marzano e oliva liquida (2023)

**Anguilla°** leggermente affumicata con salsa coreana\*\*, croquette di patate cremose e rafano (2023)

**Filetto di triglia\*\* di scoglio** con la sua salsa, fogli di pasta e finocchio caramellato (2023)

Rivisitazione della **scaloppina di foie gras\*** alla veneziana (2023)

**Tortelli\*\*** di Provolone Sigillo Rosso "Fattorie Cremona" con grue di cacao, pepe lungo del Madagascar e pere mostardate (2022)

## Predessert

**Mottarello alla Piñacolada** (2023)

**Menu €160 per persona – bevande escluse**

Il menu degustazione per la sua complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo

# MENU VEGETARIANO

**Carpaccio di barbabietola** marinata al gin  
con vinaigrette di gorgonzola dolce e noci pecan (2023)

**Tartare di pomodoro S. Marzano** con burrata, pesto leggero e cristalli di basilico (2023)

**Spaghetti "Verrigni"** affumicati alla carbonara vegetariana (2023)

**Gnocchetti di ricotta lodigiana** alle ortiche con finferli trifolati e formaggio salva sgranato (2023)

**Veg Burger\*\*** con scarola ripassata, Provolone dolce, pomodorini e olive (2023)

## Predessert

**Girella al limone meringata** (2023)

**Menu €120 per persona – bevande escluse**

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Vegetariano  \*materia prima surgelata all'origine.° Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3".

\*\*sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio

**Executive Chefs:** Claudio Sadler - Park Kisung **Sous Chef:** B. Lupercio

**In sala:** F. Pouchain, M. Ippoliti, V. Reda, B. Dinesh, M.D. Linzalone, S. Fossati

**In ufficio:** L. De Marco

