

ANTIPASTI

Cassœla di verze e castagne

Scaloppa di foie gras teriaky, cachi sciroppati all'aceto di calamansi e pralina al sesamo

Il cammino della capasanta

Mousse di storione in "bellavista"

Animelle alla veneziana, dopo Marco Polo

PRIMI

Risotto all'autunno

Casonsei della Val Camonica

Minestra di pasta mista alla milanese

Gnocchi di "pulenta e misultin"

SECONDI

Baccalà laccato al mosto d'uva, cotto in foglia di fico, uva fresca e zucca al forno

Rana pescatrice al "garam masala"

Anatra all'alga nori, spaghetti di daikon, fichi confit al grasso d'anatra

Guanciale di vitello "al suolo"

Costata di manzo al marsala, pere impanate alle olive e crema di caponata

Caciucco

SELEZIONE

L'etto di culatello di Zibello

Formaggi e salumi stagionati e affinati

MENU' DEGUSTAZIONE "RADICI"

45 €

Omaggio dello Chef

Baccalà mantecato

Risotto ai pistilli di zafferano

Costoletta di vitello alla milanese

Tiramisù nell'uovo

52 €

MENU' DEGUSTAZIONE "INGREDIENTI"

Omaggio dello Chef

Uovo di cascina

Bue grasso

Spaghetti in "cagnone"

Pluma di maiale iberico

Crème caramel?

Sfumature di miele

LA KOINE' DEI SAPORI

62 €

≥ 8 portate

I piatti presenti nelle degustazioni posso essere ordinati anche singolarmente

Il menù degustazione viene servito al tavolo completo e include il coperto

DOLCI

White Chapel

Tre per Tre

TiramEGGsù

Torta Bruciata

Aspromonte

GiaN'duja

Sfumature di Miele

Vini da Dessert

Passito di Salina igp malvasia delle Lipari 2009 - Colosi

Il marsala vergine di una volta!!

“Koan” rosso passito igp - Cefalicchio

“Moteluca” Alghero passito 2013 - Sella e Mosca

“Tanit” moscato liquoroso di Pantelleria 2014 - Miceli

Caffè monocultivar

Espresso

Dripper

Siphon