

Menu 1

Risotto all'uva fragola, castagne e Castelmagno

Filetto di ombrina alla plancia con insalata di finocchi, olive e arance

Sfera di tiramisù con cuore morbido

Risotto with fox grape, chestnuts and Castelmagno cheese

Shi drum fillet with fennel salad, olives and oranges

Tiramisu sphere with soft heart

€ 55 per persona - abbinamento vini del nostro sommelier, bevande, caffè e coperto inclusi

€ 55 for each person – wine selection by sommelier, beverage, coffee and cover included

Menu 2

Insalata di carciofi violetti all'olio di basilico, formaggio di capra,
pesto di pistacchio e quinoa soffiata

Tortelli di zucca e foie gras alla mantovana con Raspadura lodigiana

Guancia di vitello al Barbera con purè di patate

Semifreddo di marroni meringato, salsa di cachi

Violet artichokes salad with basil oil, goat cheese, pistachio pesto sauce and puffed quinoa

Pumpkin tortelli with foie gras and Raspadura cheese

Veal cheek with Barbera wine and mashed potatoes

Meringued chestnuts iced mousse with persimmons sauce

€ 65 per persona - abbinamento vini del nostro sommelier, bevande, caffè e coperto inclusi

€ 65 for each person – wine selection by sommelier, beverage, coffee and cover included

Menu 3

Tartare di ricciola e gamberi e guacamole al peperoncino

Tatin di puntarelle e mozzarella

Cannelloni di baccalà mantecato con crema di zafferano e spinaci

Faraona farcita di bietoline e casera, polenta di grano saraceno e salsa di Sassella

Terrina di cioccolato amaro con spuma al caffè

Amberjack and prawns tartare and spicy guacamole

Tatin with salad of chicory hearts and mozzarella cheese

Cannelloni filled with creamed salted codfish with saffron cream and spinach

*Guinea-fowl filled with swiss chards and Casera cheese,
buckwheat polenta and Sassella sauce*

Dark chocolate terrine with coffee foam

€ 75 per persona – abbinamento vini del nostro sommelier, acqua, caffè e coperto inclusi

€ 75 for each person – wine selection by sommelier, water, coffee and cover included