



## *Menù Degustazione “La tradizione”*

Traditional Tasting menu (including dessert)

Percorso degustazione che ripercorre i gusti e i sapori della tradizione culinaria della nostra città.

*Antipasto della tradizione, con Culatello di collina, giardiniera e Parmigiano Reggiano*

*Cipolla caramellata, zabaione salvia e parmigiano, liquirizia.*

*Risotto al pistum cremonese*

*Marubini ai tre brodi*

*Guancia di maiale, purè alla Robuchon e verdure brasate al vino*

*Dolce*

70

## *Menù Degustazione “Lasciaci Fare 7 portate”*

7-courses menu (including dessert)

Percorso degustazione composta da 7 portate incluso il dolce, in cui potrete scoprire la Ns filosofia di cucina, abbandonandoVi alle mani dello Chef Francesco.

80

***I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo.  
Eventuali variazioni o aggiunte verranno calcolate a parte.  
Tasting menus are made for the entire table.***

Coperto € 4

### **Allergie e Intolleranze**

In base al Reg. (VE) n. 1169/2011

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Invitiamo comunque la gentile clientela a comunicare eventuali intolleranze ed allergie ad una o più sostanze che possano alterare lo stato di salute, affinché possiamo provvedere a evitare possibili disagi, ricordando però, che essendo il nostro ristorante un luogo in cui i cibi vengono preparati al momento e in ambienti non separabili la contaminazione incrociata è purtroppo inevitabile.

Si avvisa la gentile clientela che alcune materie prime potrebbero essere surgelate.

I nostri prodotti vengono trattati con procedure di abbattimento termico e/o sottovuoto.

*Please report to the waiters any allergies or intolerances.*

## *Antipasti . Starters*

Anguilla glassata, rape in osmosi di pomodoro, zucca, cavolo fermentato e spinacino soutè  
Eel, fermented cabbage and pumpkin, roots and spinach

25

Foie Gras d'anatra, pesche, gel di pera e pan brioches al pepe nero  
Duck foie gras, peach, pear and brioches bread

29

Animella laccata alla liquirizia, scalogno in infusione di aceto di lamponi, peperone  
Liquorice lacquered sweetbreads, sour shallots and red pepper

22

Tartare di Manzo  
Beef tartare

23

Polpo alla brace e bbq, fondente di cipolle, cremoso di patate all'alloro  
Grilled bbq octopus, onion fudge and creamy potatoes with laurel

25

## *Primi . First Courses*

Risotto al pomodoro caramellato, basilico, olive e neve di bufala  
Risotto with caramelized tomatoes, basil, olives and mozzarella snow

18

Raviolo di bollito con bagnetto verde e gel di mostarda  
Ravioli stuffed with boiled meat and parsley sauce and Mostarda gel

20

Gnocco ricotta ed erbe amare, salsa al Salva Cremasco dop, velluto di latte e rafano  
Ricotta and bitter herbs gnocchi, Salva cheese sauce and milk and horseradish velvet

18

Linguina tiepida con essenza di mare, bottarga, crudo di gamberi e polvere di alga nori  
Linguine with mussels, clams and scallop'scoral sauce, bottarga, shrimp's tartare and nori seaweed powder

20

## *Secondi . Main Courses*

Piccione e mela  
Pigeon and apple

35

Melanzana, pomodoro, crema di burrata ed emulsione di basilico  
Aubergine, tomatoes sauce, burrata e basil

21

Pesce bianco, finocchio e mandarino, brodo acido di sedano  
White fish, fennel and mandarin, sour celery broth

35

Coniglio, radicchio e arancia  
Rabbit, radish and orange

30

## *Dolci . Desserts*

Carota e nocciola  
Carrot and nut

10

Tiramisù 2.0  
Tiramisù 2.0

10

Cheesecake  
Cheesecake

10

Crêpes Suzette

10

Financier con mousse di Torrone Cremonese  
Torrone's mousse

10

Whiskey e cioccolato  
Whiskey and chocolate

10