

Menù Degustazione "Lasciaci Fare"

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

--80 euro--

Menù Degustazione "La tradisioon"

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
Flan di zucca nostrana, fonduta di provolone, fondo di manzo e liquirizia
Risotto al pistum cremonese
Marubini ai tre brodi
Guancia di maiale, purè alla Robuchon e verdure brasate al vino
Dolce torrone

--70 euro--

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

A scelta il Nostro Sommelier può proporvi un'esperienza degustativa
dalla nostra selezionata cantina.

--40 euro--

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

28

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

30

Gran lievitato, a scelta tra carne, pesce o verdure
Pizza, meat, fish or veggie

23

Tartare di Manzo
Beef tartare

25

Zucca, castagne, panna acida, semi e salvia
Pumpkin, chestnuts, soar cream, seeds and sage

20

Primi . First Courses

Risotto al gorgonzola, chutney di ananas e mirtilli, polvere di funghi e funghi
Risotto with gorgonzola cheese, pinapple and blueberry's chutney and mushroom

20

Raviolo di bollito con bagnetto verde
Ravioli stuffed with boiled meat and parsley sauce

18

Gyoza di maialino sardo, chutney di mele e dragoncello, fondo al mirto

18

Linguina con essenza di mare, bottarga, limone bruciato e fermentato e crudo di gamberi
Linguine with mussels, clams and scalop's coral sauce, bottarga, burnt and fermented lemon and shrimps' tartare

18

Secondi . Main Courses

Faraona ripiena, pak-choi, funghi e fondo d'arrosto al vino
Stuffed Guinea fowl, pak-choi, mushroom and brown-stock

37

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

21

Pesce bianco, crema di fagioli cannellini, polvere di olive, rafano e mandarino
White fish, beans puree, olives, horse raddish sauce and mandarin gel

35

Porchetta di coniglio, bbq di prugne, fondo bruno all'arancia e patate
Rabbit, plums' bbq, brown stock and potateos

35

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

Lista vini . Wine list

