

UN ASSAGGIO DI OIO

Menu degustazione disponibile unicamente per tutto il tavolo

5 servizi (senza le pappardelle) 90/pers

6 servizi 105/pers

Gelato di topinambur

aglio nero | nocciole | tartufo nero Melanosporum

Tagliolini

cavolo nero | *bagna cauda* | capperi

•

Pasta mista

cannellini | gambero rosso | caviale oscietra

+20

L'iconico Raviolo dal Tuorlo Fondente

porri | maggiorana | tartufo nero Melanosporum

Pappardelle

ragù d'anatra | rosmarino | nocciole

Guancia di manzo

prezzemolo | yoghurt di capra | erbe

•

Piccione

terrina di cavolo | melograno | cavoletti di Bruxelles

+15

La Cheese Ferrari

...selezione di formaggi italiani dal carrello...

e/o

Sbrisolona 2.0

mandorle | gelato alla polenta | grappa bianca

formaggio e dessert +21

...anche disponibile come degustazione interamente vegetariana

ABBINAMENTI PER IL VOSTRO MENU

Degustazione per il menù in 5 servizi

<i>Percorso senz'alcol</i>	45
<i>Abbinamento vini</i>	55
<i>Abbinamento vini d'eccezione</i>	85

Degustazione per il menù in 6 servizi

<i>Percorso senz'alcol</i>	55
<i>Abbinamento vini</i>	65
<i>Abbinamento vini d'eccezione</i>	100

MENU DEL PRANZO *per tavoli fino a 4 ospiti*

Antipasti	30
Pasta	30 antipasto 40 piatto
Secondi	50

ANTIPASTI

Insalata di Tartufo (Melanosporum)

castelfranco | Parmigiano vacche rosse | castagne

Coscie di rana

lenticchie e guanciaie | erbe | radici croccanti

Carpaccio di capesante

agrumi | finocchio | caviale oscietra +15

PASTA

fatta a mano al momento

Pasta mista

cannellini | gambero rosso | caviale oscietra +15 | +25

Pappardelle

ragù d'anatra | rosmarino | nocciole

Agnolotti

brasato di vitello | Parmigiano stravecchio | gremolada

Gli iconici Ravioli dal Tuorlo Fondente

porri | maggiorana | tartufo nero Melanosporum

SECONDI

Manzo angus... *saltimbocca*

San Daniele | salvia | finferli | vino bianco

Piccione

terrina di cavolo | melograno | cavoletti di Bruxelles

Ombrina

cime di rapa | salsa iodata | cannolicchi

Il menu con indicazione degli allergeni è disponibile su richiesta

Serviamo acqua microfiltrata e purificata (5€/persona). L'acqua in bottiglia è disponibile su richiesta

Il ristorante chiude alle 15 per il servizio del pranzo (16 la domenica) e a mezzanotte per il servizio della cena

Usiamo prodotti freschi e di stagione. A volte un piatto potrebbe non essere disponibile. Ce ne scusiamo in anticipo

16 **DOLCI**

Sbrisolona 2.0

mandorle | gelato di polenta | grappa bianca

Tiramisù

non secondo tradizione

Vaniglia e olio d'oliva

agrumi bruciati | caramello

21 *La Cheese Ferrari*

selezione di formaggi italiani dal carrello