

ANTIPASTI

Uovo di Selva	26
sedano rapa, Salva Cremasco e nocciola (3,5,7,8,9,12)	
Tagliatella di seppia	30
cicoria, agrumi e peperoncino d'Espelette (2,4,5,6,10,14,12)	
Tartare di cervo	34
scorzonera, ribes nero, nocciola e ginepro (5,8,12)	
Mazzancolla	34
patata fondente, rosmarino e bottarga di tonno (2,4,5,7,10,12,14)	
Pak Choi alla brace	24
cipolla bruciata, capperi, limone e fondo vegetale (5,6,7,9)	

PASTA E RISOTTO

Risotto Carnaroli, midollo e rafano	32
acetosella e fondo di carne (7,9,12)	
Gnocchetti di patate e topinambur	32
bisque di scampi, nocciola e limone (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)	
Casoncelli di caprino vaccino	32
cipolla dolce, alloro e funghi di bosco (1,3,7,12)	
Tagliolino all'uovo, coniglio e zafferano	34
gremolata al sommacco (1,3,5,7,9,12)	
Fusilloni Massi di grano duro	35
crema di mandorla, vongole, capperi, caffè e Gin Mare (1,2,4,5,6,8,12,14)	

PESCI E CARNI

Storione	42
Salsa allo zafferano e cardoncello (2,4,5,6,7,12,14)	
Anatra	40
Fondo alla carruba, porro arrosto e fico d'India (5,6,7,9,12)	
Cotoletta di pesce spada	38
Finocchio, arancia e cipolla rossa all'agro (1,2,4,5,12,14)	
Lingotto di agnello siciliano	42
Jus di capperi, acciuga, radicchi e mela verde (2,4,5,6,7,9,10,12,14)	
Parmigiana 300°C	28
Melanzana, pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano (5,7)	

DESSERT

Torta di rose e crema inglese (1,3,7,12)	13
Soffice alle castagne, panna cotta al fieno, melagrana e camomilla (3,5,7,8)	13
Cannolo palermitano e gelato al pistacchio (1,3,5,6,7,8,12)	13
Cheesecake al forno e sorbetto ai fichi (3,4,7,12)	13
Gelati di nostra produzione (3,5,6,7,8,12)	13
Sorbetti di frutta di stagione	10

La mia cucina è italiana: un patrimonio culturale riconosciuto dall'UNESCO, espresso attraverso il territorio. Ogni piatto è il risultato di scelte consapevoli, stagionali e sostenibili, nel segno di rispetto, intensità e identità. Una tradizione che evolve con naturalezza, restando fedele alla propria identità.

Chef Roberto Pirelli