



*La tradizione e le origini sono le radici che danno sapore alla cucina, ma è l'innovazione che permette a quei sapori di evolversi e sorprendere, mantenendo viva l'essenza del passato.*

*A mia nonna... Pina*

*Tradition and origins are the roots that give taste to cuisine, but it is innovation that allows these flavours to evolve and surprise, while preserving the essence of the past.*

*To my grandmother... Pina*

Provenienze carne e pesce / Meat and fish origins

Viande  
Canard : France  
Porc : Suisse  
Boeuf : Suisse  
Moelle de boeuf : Suisse  
Poisson  
Poulpe : Maroc Fao34  
Saint-jacques : Japon Fao 61  
Homard : Canada Fao 21  
Dorade : Grèce Fao 27  
Bar : Italie Fao 37  
Cabillaud : Islande Fao 27

LA DISPENSA



LA DISPENSA



## PER INIZIARE

**Uovo 63°**  
Sedano rapa in due consistenze, crescione, mandorle tostate  
Egg 63°  
Celery root in two textures, watercress, toasted almond  
27.00

**Tartare di manzo**  
Rapa rossa, fiori di capperi, gelato vitello tonnato  
Beef tartare  
Beetroot, caper flowers, vitello tonnato ice cream  
32.00

**Capasante**  
Salsa corallo, chips topinambur, spinacino al burro, olio al sesamo  
Scallop  
Coral sauce, Jerusalem artichoke chips, butter spinach, sesame oil  
37.00

**Polpo**  
Cannellini affumicati, patate zafferano, chips di pane  
Octopus  
Smoked cannellini beans, saffron potatoes, bread chips  
39.00

## PRIMI PIATTI

**Tagliatelle**  
Broccoletti selvatici, orata marinata, cedro  
Tagliatelle  
Wild broccoli, marinated sea bream, lemon  
29.00

**Risotto milanese**  
Midollo, gremolada, fondo di carne  
Milanese risotto  
marrow, gremolata, meat reduction  
36.00

**Agnolotti**  
Anatra, zucca confit, funghi, salsa consommé, limone  
Agnolotti  
Duck, confit pumpkin, mushrooms, consommé sauce, lemon  
34.00

**Gnocchi**  
Astice, cipollotto, finocchio croccante, patata novella  
Gnocchis  
Lobster, spring onion, crispy fennel, new potatoes  
45.00

## SECONDI MARE

**Merluzzo**  
Romanesco, rape, olive taggiasche, salsa porro, acciughe  
Cod  
Romanesco broccoli, beets, taggiasche olives, leek, anchovy sauce  
49.00

**Branzino al sale**  
Crostatina, cavolo bianco, gamberi grigi, sifone burro nocciola  
Sea bass  
Salt-crusted, tartlet, white cabbage, grey shrimp, hazelnut butter foam  
12.00/100gr

## SECONDI TERRA

**Filetto di Maiale**  
Ceci, indivia brasata, crocchetta ai ciccioli  
Pork fillet  
Chickpeas, braised endive, pork crackling croquette  
48.00

**Filetto di Manzo**  
Gâteau di melanzane, sifone cipolle dolci al finocchietto, ricotta affumicata  
Beef tenderloin  
Eggplant cake, fennel-infused sweet onion foam, smoked ricotta  
68.00

## DOLCI & FORMAGGI

**Tartelletta**  
Nocciola, castagne, prugne, crema inglese  
Tartlet  
Hazelnut, chestnuts, plums, crème anglaise  
18.00

**Zabaione**  
Al Marsala, gelato vaniglia  
Sabayon  
At the Marsala, vanilla ice cream  
18.00

**Tarte Tatin**  
Caramello, confettura di mele, gelato cannella  
Tarte Tatin  
Caramel, apple jam, cinnamon ice cream  
18.00

**Vinsanto e cantucci**  
Vinsanto and cantucci  
19.00

**Selezione di formaggi italiani**  
3 pezzi / 5 pezzi  
Selection of Italian cheeses  
3 pieces / 5 pieces  
18.00/24.00

## MENU LA DISPENSA

Amuses-bouches dello Chef  
Chef's appetizers

**Uovo 63°**  
Sedano rapa in due consistenze, crescione, mandorle tostate  
Egg 63°  
Celery root in two textures, watercress, toasted almonds

**Risotto milanese**  
Midollo, gremolada, fondo di carne  
Milanese risotto  
marrow, gremolata, meat reduction

**Filetto di Maiale**  
Ceci, indivia brasata, crocchetta ai ciccioli  
Pork fillet  
Chickpeas, braised endive, pork crackling croquette

**Zabaione**  
Al Marsala, gelato vaniglia  
Sabayon  
At the Marsala, vanilla ice cream

Mignardises dello Chef  
Chef's Sweets

110.00  
With wine pairing  
3 glasses 40.00 / 4 glasses 50.00  
5 glasses 60.00 / 6 glasses 70.00

Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo  
All our menus are served for the whole table

## MENU DEGUSTAZIONE

Amuses-bouches dello Chef  
Chef's appetizers

**Capasante**  
Salsa corallo, chips topinambur, spinacino al burro, olio al sesamo  
Scallop  
Coral sauce, Jerusalem artichoke chips, butter spinach, sesame oil

**Polpo**  
Cannellini affumicati, patate zafferano, chips di pane  
Octopus  
Smoked cannellini beans, saffron potatoes, bread chip

**Tagliatelle**  
Broccoletti selvatici, orata marinata cedro  
Tagliatelle  
Wild broccoli, marinated sea bream, cedar

**Merluzzo**  
Romanesco, rape, olive taggiasche, salsa porro, acciughe  
Cod  
Romanesco broccoli, beets, taggiasche olives, leek, anchovy sauce

**Tartelletta**  
Nocciola, castagne, prugne, crema inglese  
Tartlet  
Hazelnut, chestnuts, plums, crème anglaise, châtaignes, prunes rouges, crème anglaise

Mignardises dello Chef  
Chef's Sweets

149.00  
With wine pairing  
3 glasses 40.00 / 4 glasses 50.00  
5 glasses 60.00 / 6 glasses 70.00

Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo  
All our menus are served for the whole table