



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

La tradition et les origines sont les racines qui donnent du goût à la cuisine, mais c'est l'innovation qui permet à ces saveurs d'évoluer et de surprendre, tout en préservant l'essence du passé.

A ma grand-maman... Pina

Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson 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

Capasante
Salsa corallo, chips topinambur, spinacino al burro, olio al sesamo
Coquilles Saint-Jacques
Sauce corail, chips topinambour, pousses d'épinards au beurre, huile de sésame
39.00

Uovo 63°
Sedano rapa in due consistenze, crescione, mandorle tostate
Œuf 63°
Céleri-rave en deux textures, cresson, amandes grillées
29.00

Tartare di manzo
Rapa rossa, fior di capperi, gelato vitello tonnato
Tartare de bœuf
Betterave, câpres fleurs, glace vitello tonnato
32.00

Polpo
Cannellini affumicati, patate zafferano, chips di pane
Poulpe
Cannellini fumés, pommes de terre au safran, chips de pain
39.00

PRIMI PIATTI

Gnocchi
Astice, cipollotto, finocchio croccante, patata novella
Gnocchis
Homard, cébette, fenouil croquant, pommes de terre nouvelles
49.00

Risotto milanese
Midollo, gremolata, fondo di carne
Risotto milanais
Moelle, gremolata, fond de viande, safran
36.00

La carbonara
Bottoni alla carbonara, parmigiano, croccante al guanciale
La carbonara
Bottoni à la carbonara, parmesan, croustillant de guanciale
34.00

Tagliatelle
Broccoletti selvatici, orata marinata cedro
Tagliatelles
Brocolis sauvage, dorade marinée, cédrat
29.00

SECONDI MARE

Branzino al sale
Crostatina, cavolo bianco, gamberi grigi, sifone burro nocciola
Bar en croûte de sel
Chou blanc, crevettes grises du nord, beurre noisette
12.00/100gr

Merluzzo
Romanesco, rape, olive taggiasche, salsa porro, acciughe
Cabillaud
Chou romanesco, betteraves, olives taggiasche, sauce poireaux, anchois
49.00

SECONDI TERRA

Filetto di Maiale
Ceci, indivia brasata, crocchetta ai ciccioli
Filet de porc
Pois chiches, endives braisées, croquette de grattons
48.00

Filetto di Manzo
Gâteau di melanzane, sifone cipolle dolci al finocchietto, ricotta affumicata
Filet de bœuf
Gâteau d'aubergines, siphon d'oignons doux au fenouil, ricotta fumée
68.00

DOLCI & FORMAGGI

Tartelletta
Nocciola, castagne, prugne, crema inglese
Tartelette
Noisette, châtaignes, prunes rouges, crème anglaise
18.00

Tiramisu 2.0
Cremoso al cioccolato, spugna alla nocciola, gelato al mascarpone, salsa al caffè
Tiramisù 2.0
crémeux au chocolat, éponge noisette, glace mascarpone, sauce au café
18.00

Tarte Tatin
Caramello, confettura di mele, gelato cannella
Tarte Tatin
Caramel, confiture de pommes, glace à la cannelle
18.00

Vinsanto e cantucci
Vinsanto et cantucci
19.00

Selezione di formaggi italiani
3 pezzi / 5 pezzi
Sélection de fromages italiens
3 pièces / 5 pièces
18.00/24.00

MENU LA DISPENSA

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Uovo 63°
Sedano rapa in due consistenze, crescione, mandorle tostate
Œuf 63°
Céleri-rave en deux textures, cresson, amandes grillées

Risotto milanese
Midollo, gremolata, fondo di carne
Risotto milanais
Moelle, gremolata, fond de viande, safran

Filetto di Maiale
Ceci, indivia brasata, crocchetta ai ciccioli
Filet de porc
Pois chiches, endives braisées, croquette de grattons

Zabaione
Al Marsala, gelato vaniglia
Sabayon
Au Marsala, glace à la vanille

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

110.00
Avec accord des vins
3 verres 40.00 / 4 verres 50.00
5 verres 60.00 / 6 verres 70.00

Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

MENU DEGUSTAZIONE

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Salsa corallo, chips topinambur, spinacino al burro, olio al sesamo
Coquilles Saint-Jacques
Sauce corail, chips topinambour, pousses d'épinards au beurre, huile de sésame

Polpo
Cannellini affumicati, patate zafferano, chips di pane
Poulpe
Cannellini fumés, pommes de terre au safran, chips de pain

Tagliatelle
Broccoletti selvatici, orata marinata cedro
Tagliatelles
Brocolis sauvage, dorade marinée, cédrat

Merluzzo
Romanesco, rape, olive taggiasche, salsa porro, acciughe
Cabillaud
Chou romanesco, betteraves, olives taggiasche, sauce poireaux, anchois

Tartelletta
Nocciola, castagne, prugne, crema inglese
Tartelette
Noisette, châtaignes, prunes rouges, crème anglaise

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

149.00
Avec accord des vins
3 verres 40.00 / 4 verres 50.00
5 verres 60.00 / 6 verres 70.00

Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table