

MENU À LA CARTE

Antipasti

Culatello Platinum Gran Riserva Spigaroli 36 mesi (Re Carlo III) e PanLusso 35

Battuta di cervo, erborinato Blugins, rapa rossa, pera in carpione, noci al caramello salato 24

Uovo 5:10 in camicia di pane aromatico, broccolo fiolaro, tastasal di vitello, bottarga di caviale 20

Lumache alla bourguignonne in guscio edibile, crema all'aglio dolce e spugna al prezzemolo 20

Parmigiana di melanzane 20

Primi piatti

Sua maestà "Il Risotto all'Amarone" e Montelupo d'alpeggio (minimo due persone) 28

Agnolini di cappone né brodo né panna al foie gras 24

Il piatto gentile: gli agnolini in brodo di cappone 20

Sformato di lasagne in crosta al ragù di diaframma alla Bolognese 21

Le virtù di Verrigni, cime di rapa, aglio olio e peperoncino d'Espelette, triglia di scoglio, mollica atturrata alla curcuma 24

Zuppa di cipolla e gruyère 20

Secondi piatti

Anguilla laccata al miele di coriandolo, cavolo cappuccio, aceto Cerasus Sanguine 30

Suprema d'anatra alla Gonzaga, caramello di agrumi, bernese ai pinoli, melograno, rabarbaro, zibibbo 28

Filetto di vitello al pepe verde, datteri, tartufo nero 30

Baccalà in olio cottura, salsa alla Vicentina, croccante di polenta biancoperla, scalogno alla brace, gel di bergamotto 28

Il Divin Porcello: cotechino, lingua, carrè affumicato, rafano, bagnetto verde, lenticchie beluga 28

Carciofo alla giudia, chips di tobinambur, cacio e pepe 20

Contorni

Verza moretta in casseruola 8

Zucca al forno, amaretti, zeste di limone 8

Purè Robuchon leggermente fumè 8

Dolci

Crostata al limone e meringa all'italiana fiammata 12

I Grandi Lievitati di Pepe: Panettone al pomodorino di Corbara candito e zabaione al basilico 12

Zuppa inglese 12

Tiramisù 12

Meringata Montebianco, frutto della passione 12

Cioccolato My Way (cioccolato fondente extra 80%) - Cecilia Rabassi for Dari 15

Torrone alla nocciole di Tonara - Salvatore Pruneddu 15