

Tutte le cotture sono *à La Minute*, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, al fine di garantire la massima qualità possibile e il totale rispetto delle materie prime provenienti da piccoli agricoltori, allevatori e casari prettamente locali e italiani.

“Fin dall’inizio la mia scelta di rendere le ricette essenziali, di pulire, attualizzando la tradizione”
G. Marchesi



Degustazioni

Ideati sul momento, a seconda del mercato quotidiano e delle idee della nostra cucina.

Selvaggina da Piuma in 3 Servizi all’Italiana 60/pp

Per due persone, secondo disponibilità

Pensieri dalla Cucina 75

5 Portate – Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Tra l’Acido, l’Amaro, il Dolce e il Salato 100

7 Portate - Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Alla Carta

Antipasti

Capesante in Lionese, Mandorla Affumicata, Scalogno e Caviale Osetra	29
Zucca in Dolceforte, Cachi e Oliva Amara	17
Scaloppa di Foie Gras al Sauternes, Mela Verde e Cipolla Rossa Caramellate	25

Primi

Agnolotti d'Anatra Barberie e Arancia, da un'Idea di Paolo Vai	23
Riso alla Salvia, Lumache di Morgex in Umido e Burro alla Maitre d'Hotel	19
Spaghetto allo Zenzero, Ragout di Vongole e Rognone, Parmigiano e Menta	21

Secondi

Piccione al Cacao, Finanziara e Caldarroste	33
Sella di Capriolo alla Wellington	37
Salmerino Rosso Alpino alla Fernand Point	29

Il coperto e il nostro forno 5 – Acqua Panna o San Pellegrino 4

I nostri alimenti possono contenere allergeni: vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala, comunicandoci le vostre allergie ed intolleranze alimentari.