



# Degustazioni

---

*I menù sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo*

## **Pensieri dalla Cucina 80**

5 Portate ideate sul momento rispettando il mercato quotidiano, secondo le idee e la filosofia della nostra cucina

*Percorso Vini in Accompagnamento 50*

## **Tra l'Acido, l'Amaro, il Dolce e il Salato 100**

7 Portate a mano libera, citando Maestri e Amici del passato e del presente

*Percorso Vini in Accompagnamento 65*

---

## **Anatra in Tre Servizi all'Italiana 60**

*Per Due Persone, Secondo Disponibilità*  
chiediamo gentilmente 40 minuti circa di attesa



## Alla Carta

Le Quattro Paste, Crudo di Mare e Condimenti	35
Insalata Estiva, Cagliata di Fico e Vaniglia Tahiti	23
Royale di Foie Gras, Pesche e Lavanda	25
<hr/>	
Riso, Salmì di Porcini, Miele Amaro e Cacao	25
Spaghetto Tiepido al Limone, Scampi e Mandorla	29
Ravioli all'Olio d'Oлива, Pomodoro e Basilico	23
<hr/>	
Petto d'Anatra Barberie, Ciliegie e Salsa Affumicata	33
Sella di Coniglio di Morgex ai Frutti di Mare	39
Salmerino Rosso Alpino, Verdure Novelle al Sambuco e Finocchietto Selvatico	29

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

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.

Alcuni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento o congelamento, secondo norma di legge.