



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 Mare e Monti	29
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, Bietine alla Camomilla e Ravanelli	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.