



Alla Carta

Scampi dell'Adriatico alla Maniera d'Inverno	35
Minestra di Cavolo Nero, Lumache di Morgex e Mandorla	25
Carciofo Cavour, Limone e Tartufo Nero	25
Doppio Riso alla Milanese, Midollo e Oro	29
Ravioli di Fagianella, Caviale Osetra e Consommé al Mandarino	35
Mezzo Pacchero in Bianco, Burro Bruciato, Cedro e Robiola di Capra	25
Salmerino Alpino al Vermouth, Cavoli al Burro Acido e Succo di Prezzemolo	35
Sella di Capriolo alla Wellington	41
Lepre Giovane al Cioccolato e Contorni d'Accompagnamento	43

Per poter comprendere al meglio l'idea di cucina del ristorante suggeriamo di scegliere almeno due piatti dalla nostra carta.

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 7 – Acqua Valverde 5

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.



À la Carte

Shrimp Scampi from Adriatic Sea and Winter Seasonings <i>Langoustines de l'Adriatique et Assaisonnements d'Hiver</i>	35
Black Cabbage Soup, Snails of Morgex and Almond <i>Soupe au Chou Noir, Escargots Morgex et Amande</i>	25
Cavour Artichoke, Lemon and Black Truffle <i>Artichaut Cavour, Citron et Truffe Noire</i>	25
Double Milanese Risotto, Bone Marrow and Gold <i>Double Risotto Milanais, Moelle et Or</i>	29
Pheasant Ravioli, Osetra Caviar and Mandarin Broth <i>Raviolis de Faisan, Caviar Osetra et Consommé de Mandarine</i>	35
White Mezzo Pacchero Pasta, Burnt Butter, Citron and Goat Robiola Cheese <i>Mezzo Pacchero en Blanc, Buerre Brulé, Citron et Fromage de Chèvre</i>	25
Red Arctic Char with Vermouth, Acid Butter Cabbages and Parsley Juice <i>Omble Chevalier au Vermouth, Chou au Beurre Aigre et Jus de Persil</i>	35
Roe Deer Saddle Wellington <i>Selle de Chevreuil a la Wellington</i>	41
Young Hare with Chocolate and Accompanying Sides <i>Jeune Lièvre au Chocolat et Accompagnements</i>	43

Cover Charge 7 – Bottled Water 5

Please inform our floor staff regarding food allergies and intolerances.

Some ingredients may be blast-chilled or frozen, according to Italian regulations, in order to preserve them at best.

Dessert

Tatin di Mela e Gelato alla Vaniglia Tahiti (20min di attesa)	23
Agrumi con Agrumi	15
Tarte au Chocolat e Frutto della Passione	23
Caffè e Pasticceria	7
Selezione di Formaggi “Erbavoglio” <i>3pz – 6pz secondo disponibilità</i>	15-25
<hr/>	
Apple Tatin and Tahitian Vanilla Ice Cream (20min waiting) <i>Tatin de Pomme et Glace Vanille de Tahiti (20min d’attente)</i>	23
Citrus Fruits with Citrus Fruits <i>Agrumes avec Agrumes</i>	15
Tarte au Chocolat and Passion Fruit <i>Tarte au Chocolat et Fruit de la Passion</i>	23
Coffee And Pastry <i>Café et Mignardises</i>	7
Cheese Selection by “Erbavoglio” <i>3pz – 6pz Sélection de Fromages “Erbavoglio”</i>	15-25