

# MENÙ

## “PENSIERO DELLA CUCINA”

6 portate tra passioni e origini  
(per intero tavolo)

*6 gang Menu von Herkunft und Leidenschaft  
(für den ganzen Tisch)*

80

6 calici d'accompagnamento

*Weinbegleitung*

65

4 calici d'accompagnamento

*Weinbegleitung*

45

## BUSINESS LUNCH

Solo a pranzo - Escluso festivi

Due portate a scelta tra un antipasto e un primo compreso  
1 calice di vino e acqua

35

Tre portate a scelta tra antipasto, primo e secondo compreso  
1 calice di vino e acqua

50

(nelle proposte di bussines lunch sono esclusi Foie Gras e Piccione)

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menù possono o richiedono il trattamento a freddo intenso,  
nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.  
Chiedere al personale di servizio per eventuali informazioni.*

# MENÙ

## “IL TERRITORIO”

Trota marinata Acquacultura Valchiavennasca, erbe spontanee,  
cetriolo, mela della Valtellina <sup>4</sup>

*Marinierte Forelle Acquacultura Valchiavennasca,  
Wildkräuter, Gurke, Veltliner Apfel*

Risotto “Riserva San Massimo” al crescione dello Schiesone, porro,  
Muchino Aqua fracta, nocciole tostate <sup>7,8,12</sup>

*Risotto “Riserva San Massimo” mit Brunnenkresse aus Schiesone, Lauch,  
Muchino Aqua fracta, geröstete Haselnüsse*

Maialino in varie cotture, verza,  
puree di patate e carote, Tonkotsu <sup>6,5,9</sup>

*Spanferkel, Kohl, Kartoffelpüree, Karotten, Tonkotsu*

Polenta, latte e marmellata <sup>1,3,7,8</sup>

*Polenta, Milch und Marmelade*

65

## IL NOSTRO VEGETARIANO

Orto primaverile nel piatto  
in diverse consistenze e temperature <sup>7,9</sup>

*Frühlingsgemüsegarten auf dem Teller in unterschiedlichen Konsistenzen und Temperaturen*

Gnocchi di asparagi e asparagi,  
crema all’uovo, estratto vegetale, finferli <sup>1,3,9</sup>

*Spargel und Spargelgnocchi, Eiercreme und Stracchino-Käse, Gemüseextrakt, Pfifferlinge*

Cavolfiore in leggera affumicatura,  
grano spezzato, panna acida <sup>7,1</sup>

*Leicht geräucherter Blumenkohl, Weizenschrot, Sauerrahm*

Consistenze di amarene della scorsa estate,  
timo di montagna, aria di latte di capra az. agricola Acqua Fracta <sup>1,3,7,8</sup>

*Texturen von Sauerkirschen aus dem letzten Sommer, Thymian, Ziegenmilchschaum az. Acqua Fracta*

60

# ANTIPASTI

Uovo in crosta di segale, erbette spontanee,  
spuma di cipolle al forno e cereali <sup>1,3,7,9</sup>

*Onzenei in Rogenkruste, Wildkräuter,  
Zwiebelmousse und Getreide*

18

Foie gras, gambero rosso di Mazzara del Vallo  
composta di pere, sfere di Yogurt, Briosche al burro <sup>2,4,7,14</sup>

*Foie Gras, rote Garnelen aus Mazzara del Vallo Birnenkompott,  
Joghurtkugeln, Butterbrioche*

26

Trota marinata Acquacultura Valchiavennasca,  
cetriolo, mela della Valtellina, finocchietto <sup>4</sup>

*Marinierte Forelle Acquacultura Valchiavennasca, Gurke,  
Veltliner Apfel, Fenchel*

18

Orto primaverile nel piatto  
in diverse consistenze e temperature <sup>7,9</sup>

*Frühlingsgemüsegarten auf dem Teller in unterschiedlichen  
Konsistenzen und Temperaturen*

15

Galantina di Quaglia, fave novelle,  
cipollotti di primavera, Champignon <sup>3,7</sup>

*Wachtelgalantine, Saubohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons*

20

Brisaola di codone "Officine Ma" e  
sciatt Valtellinesi <sup>1,7,12</sup>

*Brisaola, "Officine Ma" und Valtelliner Sciatt*

16

# PRIMI

Barchette ripiene all'erba orsina del Belfort,  
carpaccio di capasanta scottata al burro, beurre Blanc, agrumi <sup>1,3,7,9,14</sup>

*Mit Bärlauch aus Belfort gefüllte Barchette,  
In Butter gebratener Jakobsmuschel, Beurre Blanc, Zitrusfrüchten*

18

Gnocchi di asparagi e asparagi,  
crema all'uovo, estratto vegetale, finferli <sup>1,3,7,9</sup>

*Spargel und Spargelgnocchi, Eiercreme,  
Gemüseextrakt, Pfifferlinge*

18

Risotto "Riserva San Massimo" al crescione dello Schiesone, porro,  
Muchino Aqua fracta, nocciole tostate <sup>1,7,8,9,12</sup>

*Risotto "Riserva San Massimo" mit Brunnenkresse aus Schiesone, Lauch,  
Muchino Aqua fracta, geröstete Haselnüsse*

18

Bottoni di farina Bona ripieni al ragù bianco di coniglio,  
aglio nero, estratto di carciofi e olio alle erbe <sup>1,3,7,9</sup>

*Bona-Mehlknöpfe gefüllt mit weißem Kaninchenragout, schwarzer Knoblauch,  
Artischockenextrakt und Kräuteröl*

18

Fusilli monograno Mulino Felicetti, rapa rossa,  
Misoltin e zafferano di Talamona <sup>1,4,7,9</sup>

*Fusilli mograno Mulino Felicetti, Rote Bete,  
Misoltin und Safran aus Talamona*

18

## SECONDI

Maialino in varie cotture, verza,  
purè di patate, carote, Tonkotsu <sup>6,9,10,11,12</sup>

*Spanferkel Kohl,  
Kartoffelpüree und Karotten, Tonkotsu*

28

Controfiletto di agnello caldo e freddo  
fave, agretti, pioppini e brioche al burro <sup>1,7,9</sup>

*Warmes und kaltes Lammfilet Bohnen, Agretti,  
Pappeln und Brioche mit Butter*

29

Piccione petto e coscia,  
bietola, sedano rapa e nocciole <sup>8,9,12</sup>

*Taubenbrust und Schenkel, Regenbogenmangold,  
Knollensellerie und Haselnüsse*

34

Manzo, anguilla affumicata  
Scorzoneria, Spinaci primaverili, Maionese salsa verde <sup>3,4,7,9,12</sup>

*Rindfleisch, geräucherter Aal Schwarzwurzel,  
Frühlingsspinat Salsa Verde Mayonnaise*

30

Rombo, morchelle di Piuro,  
piselli, erba cipollina, salsa di lische e chips di tapioca <sup>4,7,9,14</sup>

*Steinbutt, Morchel, Tapioka, Erbsen,  
Schnittlauch, Beurre Blanc*

28

# UN PO' DI FORMAGGIO

Millefoglie di Bitto, sedano rapa,  
semi di senape conservata al miele, nocciola <sup>1,7,9,10</sup>

*Bitto millefeuille, Knollensellerie, Senfkörner konserviert mit Honig, Haselnuss*

12

Tronchetto fresco di capra, tartelletta di cipolle,  
fioretto, ravanello <sup>1,3,7,9,10</sup>

*Frischer Ziegenstamm, Zwiebeltörtchen, Folie, Rettich*

10

## DESSERT

Mousse al mascarpone, variazione alla fragola,  
piselli canditi e il loro gelato <sup>1,3,7,8</sup>

*Mascarpone-Mousse, Erdbeer-Variation, Kandierte Erbsen und ihr Eis*

11

Composizione di cioccolato Valrhona,  
gelato alla Canapa Az Agricola Ernestina, pere marinate <sup>1,3,7,8</sup>

*Valrhona Schokoladen-Komposition, Az Agricola Ernestina Hanfeis, marinierte Birnen*

11

La nostra torta mimosa, Marsala Riserva Doc Caruso & Minini, spuma al limone,  
gelato allo zafferano di Talamona <sup>1,3,7,8</sup>

*Unser Mimosenkuchen, Marsala Riserva Doc Caruso & Minini, Zitronenmousse, Talamona Safran-Eis*

11

Consistenze di amarene della scorsa estate,  
timo di montagna, aria di latte di capra az. agricola Acqua Fracta <sup>1,3,7,8</sup>

*Texturen von Sauerkirschen aus dem letzten Sommer, Thymian, Ziegenmilchschaum az. Acqua Fracta*

11

Polenta, latte e marmellata <sup>1,3,7,8</sup>

*Polenta, Milch und Marmelade*

11

### Lista allergeni

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte  
8. Frutta con guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi