

I Nostri Menù per la Stagione Invernale

*La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare la
mia cucina,*

*i piatti sono pensati in piccole porzioni, e riassumono
tutte le creazioni della stagione.*

*La scelta del menù degustazione deve essere uguale
per tutti gli ospiti allo stesso Tavolo*

Buona lettura!

Contaminando la Tradizione

. Piccoli Amouse-Bouche come Aperitivo

. Il benvenuto dalla Cucina

. Culatello di Zibello, Salame Cremonese e Bortellina

. Marubino Cremonese De. Co. latte di Provolone Dolce e Tabacco

. Guancia di Vitello cotta piano piano, soffice di Patate alla Liquirizia,

Fegato d'Oca e Puntarelle

. Aspettando il Dolce

. Rosa: La nostra torta di Rose con la crema alla Chartreuse Verde

€ 45 P.p

Ispirazioni

. Un percorso di cinque portate a sorpresa per conoscere la Filosofia dello Chef

€ 50 P.p

Sperimentando

. *Piccoli Amouse-Bouche come Aperitivo*

. *Il benvenuto dalla Cucina*

. *Capesante, Burrata, Lamponi e Cialde di Quinoa*

. *Scampi e Foie Gras, Cipolle caramellate e caramello al Gutturnio*

. *Cappelletti di Coniglio in Salmi, Porcini croccanti e il suo brodo profumato al Tartufo Nero*

. *Gnocchetti di Patate, Triglia, Broccolo Liquido e latte di Provolone dolce*

. *Entrecôte di Manzo arrostita al Rosmarino, Carote allo Zenzero, Brioche al leggero Pepe e Salsa al Cabernet*

. *Polpo arrostito, crema di Patate affumicate, Mandarino candito e gel di Campari*

. *Aspettando il Dolce*

. *Gong: Camomilla, Yogurt al Bergamotto e Fragola*

€ 65 P.p.

Abbinamento Enologico ai Menù Degustazione

Degustazione di 3 Calici € 15 P.p.

Degustazione di 4 Calici € 20 P.p.

Degustazione di 5 Calici € 25 P.p.

Per Cominciare

. *Gamberi Rossi, Maionese di Soya, Puntarelle e Mela Verde*

€ 18

. *Scampi e Foie Gras, Cipolle caramellate e caramello al Gutturnio*

€ 20

. *Capesante, Burrata, Lamponi e Cialde di Quinoa*

€ 18

. *Culatello di Zibello, Salame Cremonese e Bortellina*

€ 16

. *Petto e Coscia di Zuaglia arrostita, salsa Whisky, Pastinaca, Amarene e Brioche*

€ 18

. *Novo CB7, Crema al Cacio del Po, Pera caramellata e Nocciole*

€ 16

Le Paste

Tutte le nostre Paste fresche vengono confezionate al Momento

. Spaghettoni Regina dei Sibillini, Aglio dolce, Aringa affumicata,

Briciole di Pane e Catalogna

€ 16

. Ravioli al Prezzemolo, mantecato di Baccalà, il suo Sashimi e schiuma di Carciofi

€ 18

. Taglioli all'uovo, crema di Grana Padano e Battuto di Piccione profumato alla Menta

€ 18

. Cappelletti di Coniglio in Salmi, Porcini croccanti e il suo brodo profumato al Tartufo Nero

€ 18

. Gnocchetti di Patate, Triglia, Broccolo Liquido e latte di Provolone dolce

€ 18

I Risotti

. Riso Riserva San Massimo all'acqua di Cavolo Viola, Gamberi Rossi e Limone Candito

€ 20

. Mantecato di Riso Riserva San Massimo alla Zucca e Arancia, Pioppini ed essenza di Vitello

€ 16

I Secondi Piatti

Le Carni:

. Cubo di Maialino da Latte, Cipolle Rosse di Tropea e composta di Mele

€ 18

. Filetto di Maiale Iberico, crosta di Sesamo nero, Purè di Zucca, Agrumi e Miele

€ 20

. Guancia di Vitello cotta piano piano, soffice di Patate alla Liquirizia,

Fegato d'Oca e Puntarelle

€ 22

. Entrecôte di Manzo arrostita al Rosmarino, Carote allo Zenzero,

Brioche al leggero Pepe e Salsa al Cabernet

€ 22

I Pesci:

. Polpo arrostito, crema di Patate affumicate, Mandarino candito e gel di Campari

€ 18

. Branzino all'unilaterale, Pioppini, Mirtilli e Mousseline di Patate

€ 22

. Rombo profumato all'Anice, crema di Finocchio, croccante di Riso, consommé di Crostacei

€ 24

. Trancio di Baccalà, Porri in tempura, crema di Topinambur e la sua Trippa al Nero

€ 24