

MILANO Ristorante

Antipasti

Caponata di melanzane, pere e mandorle in agrodolce € 26

Il lago si fa in tre € 32

Tartara di trota al mirtillo, coregone affumicato salsa di mele, anguilla marinata al curry con chutney

Calamaretto spillo con tahina e alga spirulina con ceci neri polverizzati € 34

Tartar di tonno rosso *Belfagò* con crema di pistacchi di Bronte € 32

Salmerino affumicato *home-made* con pane nero al carbone vegetale, lime e pepe rosa € 28

Patè *maison* con cornetto di pan brioche e confettura di petali di rose del nostro giardino € 32

Primi piatti

La nostra pasta è fatta giornalmente in casa con le farine di Mulino Marino e uova biologiche

Gnudi di ricotta alla curcuma con crema di borragine e maggiorana € 26

Plin al tartufo nero con brodetto di piccione, cipollotto e tartufo € 28

Tajarin 30 tuorli allo zafferano aquilano con scampi pescati e la loro bisque € 34

Risotto Razza 77 al latticello con rose dell'orto e ostriche Gillardeau € 34

Ravioli di Fassone stufato *tradizione di casa nostra* al burro di panna fresca e salvia € 26

Piatti principali

Trota pescata Lago Maggiore cotto a bassa temperatura con salsa olandese € 38

Branzino Pescato mar Adriatico al timo Con crema di nocciole e acqua di mare € 42

Scampi pescati Mar Adriatico con sorbetto al tamarindo, acqua di mare e olio EVO € 43

Piccione al marsala superiore con il suo patè e vin cotto di fichi € 38

Tonnato tiepido 2.0 con Fassone cotto a bassa temperatura e cialda di cucunci € 34

Chateaubriand di Fassone con salsa bernese e verdure *per 2 persone* € 78



Menu degustazione € 85

Salmerino affumicato *home-made*
con pane nero al carbone vegetale, lime e pepe rosa

Insalatina di ricciola pescata Mar Adriatico
con burrata, pomodorini e capperi

Gnudi di ricotta alla curcuma con crema di borragine e maggiorana

Trota pescata Lago Maggiore
cotto a bassa temperatura con salsa olandese

Sorbetto di limone e verbena

La mia meringata
Fior di latte al cardamomo, miele e polline con estratto di rosmarino fresco

Dessert € 16

Meringata al cardamomo e polline con estratto di rosmarino del nostro orto

Zabaglione al marsala con gelato alla vaniglia
e zuppetta di frutto della passione

Tiramisù cremoso con granita al caffè e panna montata

Semifreddo al caffè con nocciole a salsa al cioccolato e liquirizia

Red carpet *semifreddo al torrone con zuppetta di bietole, arancio e coriandolo*

Sorbetto ai mirtili di montagna al profumo di grappa

La cucina di Agostino Sala

Terra e acqua, tradizione e futuro.

*Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e gioiosa
che si propone di suscitare emozioni e ricordi.*

*Agostino Sala bilancia materie prime di ricerca e medita sugli equilibri: un occhio all'orto, al lago vicino e agli elementi
fondamentali di una cucina creativa che interpreta in libertà senza frontiere.*

Materia, poesia, arte e sensibilità sono gli ingredienti di ogni suo piatto