

## Menù degustazione

Tartar di Agulia imperiale  
con crema di yogurt all'alga spirulina

Crema di zucca con scampi pescati Mar Mediterraneo

Ravioli del *plin* al tartufo nero  
con brodo di piccione

Branzino pescato Mar Adriatico al timo  
con crema di nocciole

Sorbetto di limone e verbena e camomilla

Tortino al cioccolato  
gelato al fior di latte e cardamomo

*Il menu è servito all'intero tavolo, € 90 persona*

## 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 eccellenza, 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*

## Antipasti

Caponata  
di melanzane, pere e mandorle in agrodolce € 26

Puntarelle con uovo cotto a bassa temperatura  
con tartufo nero uncinatum € 28

Ostriche Gillardeau  
con aceto di rose del nostro giardino al pezzo € 8

Calamaretti spillo  
con tahina e alga spirulina € 34

Tartar di tonno rosso *Belfagò*  
con crema di pistacchi di Bronte € 34

Rane saltate con verdure  
profumate al pepe di Sichuan € 32

## I nostri classici

Patè di fegati di volatili  
con confettura di petali di rose del nostro giardino € 32

Salmone affumicato home-made  
con pane nero al carbone vegetale € 28

MILANO  
Ristorante

## Primi piatti

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

Tortelli di zucca e mostarda con limone candito	€ 28
Plin al tartufo nero con brodetto di piccione, cipollotto e tartufo nero	€ 32
Risotto "Razza 77" al latticello con pesce persico e timo	minimo per 2 persone € 32
Tajarin 30 tuorli con scampi pescati Mar Adriatico e la sua <i>bisque</i>	€ 34
Ravioli di Fassone stufato, tradizione di casa nostra, al burro di panna acidificata	€ 28

*Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie,  
per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedete al personale di sala.  
Si informa la rispettabile clientela che tutti i pesci sono da noi sottoposti al congelamento  
con abbattitore come è richiesto per il trattamento dei pesci crudi, Legge 8-11-2012.*

MILANO  
Ristorante

## Piatti principali

Luccio perca pescato Lago Maggiore al dragoncello	€ 36
Astice blu pescato Mare del Nord con burro Maitre d'Hotel	(mezzo astice) € 38
Branzino pescato Mar Adriatico al timo con crema di nocciole	€ 42
<b>La carne</b>	
Lumache di Briona burro e prezzemolo con crema di piselli e topinambur	€ 28
Piccione al marsala superiore con il suo patè e vin cotto di fichi	€ 38
Filetto di Fassone al pepe di Sichuan	€ 36
Chateaubriand di Fassone alla griglia con salsa bernese	(per 2 persone) € 78

MILANO  
Ristorante