

Menù degustazione

Moeca
con crema di polenta tostata

Asparagi viola con uovo cotto a bassa temperatura

Gnudo di ricotta alla curcuma
con crema di borragine e maggiorana

Plin alle ortiche con alici

Agnello della Murgia pugliese
leggermente affumicato al timo

Sorbetto al mirtillo e grappa

Zabaglione
con frutto della passione e gelato alla vaniglia

Il menu è servito all'intero tavolo, € 95 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.*

Natura e sensibilità sono gli ingredienti di ogni suo piatto

Antipasti

Asparagi viola con uovo cotto a bassa temperatura € 28

Caponata
di melanzane, pere e mandorle in agrodolce € 28

Bianchetti lessati
ai carciofi e olio EVO € 28

Calamari cacciaroli
con tahina all'alga spirulina € 34

Tartar di tonno rosso
con crema di pistacchi di Bronte e cavolo fermentato € 34

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

Gnudo di ricotta alla curcuma
con crema di borragine e maggiorana € 28

Risotto "Razza 77" al latticello e limone
con pescatrice pescata Mar Adriatico *minimo per 2 persone* € 32

Tajarin 30 tuorli
con scampi pescati Mar Mediterraneo e la sua *bisque* € 32

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 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

Pescatrice pescato Mar Adriatico al timo
allo zafferano aquilano € 38

Scampi del Mar Adriatico alla piastra
con sorbetto al tamarindo, olio EVO e acqua di mare € 42

La carne

Lumache di Briona al burro e prezzemolo
con crema di piselli e topinambur € 28

Piccione al marsala superiore
con il suo paté e vin cotto di fichi € 36

Filetto di Fassone
al pepe di Sichuan con verdure € 38

MILANO
Ristorante