

## 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 e ricotta 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

## 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

MILANO  
Ristorante

*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 spettabile 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.*

## 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