

Menù degustazione

Bianchetti lessati
con barbabietola, limone e olio EVO

Asparagi verdi al tartufo nero
con uovo cotto a bassa temperatura

Gnudo di ricotta alla curcuma
con crema di borragine e maggiorana

Risotto "Razza 77" mantecato al latticello e lemon-zest
con pescatrice allo zafferano

Chateaubriand
al pepe di Sichuan

Sorbetto all'uva fragola

Zabaione
con frutto della passione e gelato alla vaniglia

Il menu è servito all'intero tavolo, € 110 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 verdi al tartufo scorzone
con uovo cotto a bassa temperatura € 32

Caponata
di melanzane, pere e mandorle in agrodolce € 28

Il Lago si fa in tre € 36

Tartar di trota
Coregone affumicato ai mirtili di montagna
Anguilla marinata al curry con cutnay di pera Maderna

Tartar di tonno rosso
con crema di pistacchi di Bronte e cavolo fermentato € 36

Bianchetti lessati
con barbabietola, limone e olio EVO € 36

Calamari spillo
con tahina all'alga spirulina € 36

I nostri classici

Patè di fegati di volatili
con confettura di petali di rose del nostro giardino € 36

Salmone affumicato home-made
con pane nero al carbone vegetale € 34

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
Ravioli del <i>Plin</i> al Tartufo nero e Taleggio	€ 34
Risotto "Razza 77" al latticello e lemon-zest con San Pietro allo zafferano	€ 34
<i>Tajarin</i> 30 tuorli con scampi pescati Mar Mediterraneo 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 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

MILANO
Ristorante

Piatti principali

Branzino pescato Mar Mediterraneo al timo con crema di nocciole e acqua di mare	€ 42
Astice blu con mango, vaniglia e basilico	€ 48
Scampi del Mar Mediterraneo alla piastra con sorbetto al tamarindo	€ 48
La carne	
Lumache di Briona al burro e prezzemolo con crema di piselli e topinambur	€ 32
Piccione al marsala superiore con il suo paté e vin cotto di fichi	€ 42
Chateaubriand di Fassone alla piastra con salsa bernese verdurine per 2 persone	€ 78

MILANO
Ristorante