

Menù degustazione

Tataki di ricciola al sesamo nero
con salsa al miele e zenzero caramellato

Asparagi di Albenga con emulsione di riccio di mare
e uovo morbido di Livornesi

Risotto " Razza 77 " mantecato al latticello,
lemon zest con anguilla teriaki

Agnello delle Murge
leggermente affumicato al timo

—

Sorbetto alla salvia del nostro erbario

Zabaione caldo
con gelato alla vaniglia e frutto della passione

Il menù è servito all' intero tavolo, € 120 a persona

La cucina di Agostino Sala

Terra ed acqua, tradizione e futuro

Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e giocosa

che si pone 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, ad una cucina creativa
che interpreta in libertà senza frontiere.*

Natura e sensibilità sono gli ingredienti fondamentali di ogni suo piatto

Antipasti

Caponata di melanzane, pere e mandorle
in agrodolce e verdure crude con umami di sesamo € 28

Asparagi di Albenga con emulsione di riccio di mare
e uovo morbido di Livornesi € 32

Il Lago si fa in tre € 38
Tartare di Salmerino
Coregone affumicato con mirtilli di montagna
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna

Bianchetti lessati all'olio e limequat
con topinambur € 38

Tartare di agulia imperiale
con verdurine e alga kombu € 38

Solo Lei € 42
Sashimi Vicciola con caviale
Manzo piemontese alimentato
prevalentemente a nocciole

I nostri classici

Patè di fegati,
con confettura di rose dell' orto e brioche salata € 36

Salmone affumicato al legno di faggio
con misticanza in agretto € 36

MILANO
Ristorante

Primi piatti

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

| | |
|---|------|
| Risotto " Razza 77 " mantecato al latticello, lemon zest con anguilla teriaki <i>minimo per 2 persone</i> | € 34 |
| Tajarin 30 tuorli allo zafferano aquilano con scampi e la loro bisque | € 36 |
| Tortelli alle ortiche con ricotta, miele e tartufo nero estivo | € 32 |
| Ravioli di Fassone, tradizione di casa nostra, al burro di panna acida e salvia | € 28 |

Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie.

Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.

Si informa la gentile 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

Dall' acqua

| | |
|--|------|
| Branzino del Mar Adriatico in zuppetta di miso e alga kombu | € 42 |
| Scampi del Mar Mediterraneo scottati alla piastra con sorbetto al tamarindo, olio EVO e acqua di mare | € 45 |

Dalla terra

| | |
|--|------|
| Lumache di Briona con semi di coriandolo, crema di piselli e aglio | € 32 |
| Piccione al Marsala Superiore con pan brioche, il suo paté e vin cotto di fichi | € 42 |
| Agnello delle Murge leggermente affumicato al timo | € 42 |
| Chateaubriand con salsa bernese e verdure <i>minimo per 2 persone</i> | € 90 |

E tra i nostri dessert

| | |
|--|------|
| Soufle alla vaniglia al Grand Marnier <i>minimo per 2 persone</i> <i>Tempo di preparazione 45 minuti</i> | € 16 |
|--|------|

MILANO
Ristorante