

Menù degustazione

Calamari caciarioli
con thaina e alga spirulina

Bisque di astice blu
con okra e corallo nero

Ravioli del Plin
al tartufo nero con funghi shiitaki

Cinta senese
con salsa al Madera e composta di mele

—

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 € 28

Borraggine con emulsione di riccio di mare
e uovo morbido di Livornesi € 32

Calamari caciarioli
con crema di tahina e alga spirulina € 38

Il lago si fa in tre € 38
Tartare di trota
Coregone ai mirtilli di montagna
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna

Tartare di Fassone
con caviale italiano e crema di nocciole € 38

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

Gnudi di ricotta con crema peperoni, basilico e limone candito	€ 28
Plin al tartufo nero e taleggio, con brodo di piccione	€ 34
Plin di scampi di Sicilia con fonduta di porri	€ 34
Bisque di astice blu con okra e corallo nero	€ 36
Risotto " Razza 77 " mantecato al latticello, con persico al timo	€ 34
<i>minimo per 2 persone</i>	
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

Filetto di persico al burro e salvia con riso e avena	€ 36
Gamberi rossi di Mazzara con barbabietola e pistacchi	€ 45

Dalla terra

Lumache di Briona con semi di coriandolo, crema di piselli e aglio	€ 36
Piccione al Marsala Superiore con pan brioches e vin cotto di fichi	€ 42
Tonnato 2.0 Fassone tiepido con cialda di cucunci	€ 36
Controfiletto di Fassone al pepe di sichuan e verdure	€ 42

MILANO
Ristorante