

## Menù degustazione

Carciofo mammola alla giudea  
con salsa tartara

Capasanta  
con fonduta di Bettelmatt, pepe di Kampot e tartufo nero

Calamaro cacciarolo  
con tahina e alga spirulina

Risotto " Razza 77 " mantecato al laticello  
persico al timo e lemon-zest

Agnello delle Murge  
leggermente affumicato alle erbe

Sorbetto alla salvia del nostro erbario

Zabaione classico  
con frutto della passione e gelato alla vaniglia

*Il menù è servito all' intero tavolo, € 130 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

Carciofi mammole alla romana  
con misoltini € 28

Caponata di melanzane, pere e mandorle  
in agrodolce con bottarga di muggine € 32

Il Lago si fa in tre € 32  
Tartare di Luccio perca  
Coregone affumicato ai mirtili di montagna  
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna

Calamaretti cacciarolo € 36  
con crema di tahina, ceci e alga spirulina

Solo Lei € 42  
Sashimi di manzo piemontese Vicciola  
con caviale italiano

### ***I nostri classici***

Patè maison € 36  
con brioche di lievito madre e confettura di rose

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 " al latticello persico al timo e lemon-zest <i>minimo per 2 persone</i>	€ 34
Tajarin 30 tuorli allo zafferano aquilano con scampi del Mar Mediterraneo e la loro bisque	€ 36
Gnocchi morbidi con fonduta di Bettelmatt e tartufo nero dell'Umbria	€ 36
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*

Rombo chiodato allo zafferano aquilano con cavolo nero e cipolla caramellata	€ 38
Scampi del Mediterraneo con riso nero	€ 45

### *Dalla terra*

Lumache di Briona in purezza con semi di coriandolo, crema d'aglio e piselli	€ 28
Piccione al Marsala Superiore con brioche, il suo paté e vin cotto di fichi	€ 43
Delicatezza d'agnello delle Murge leggermente affumicato al timo	€ 38
Filetto di Fassone con cardoncelli	€ 45

**MILANO**  
Ristorante