

*La nostra cucina nasce dai grandi classici, reinterpretati
con rispetto e sensibilità contemporanea,
per offrire un'esperienza autentica e riconoscibile.*

*Agostino Sala seleziona materie prime di eccellenza e lavora sull'equilibrio dei sapori,
partendo dalla tradizione italiana.*

*L'ispirazione arriva dall'orto, dal lago e dalla cucina di sempre,
riletta con tecnica e leggerezza.*

*Una proposta che guarda al passato per parlare al presente,
senza eccessi, lasciando spazio alla purezza del gusto.*

L'autenticità e il rispetto della tradizione sono gli ingredienti fondamentali di ogni piatto.

...

MILANO
Ristorante

Prenota il prossimo libro
Gastrofisica e cucina quantistica
di Sibyl von der Schulenburg e lo chef Agostino Sala





ANTIPASTI

Burrata ai tre pomodorini confit e freschi
€ 20

Prosciutto crudo di suino semibrado di Zibello con melone
€ 26

Carne cruda alla piemontese
€ 26

Tartar di Fassone con caviale italiano
€ 38

Tartare di tonno rosso olio EVO, cedro e coriandolo
€ 38

Insalata di ricciola tiepida con pomodorini confit, capperi, lime e
stracciatella di latte vaccino
€ 38

ANTIPASTI CLASSICI del Milano

Trota affumicata calda con emulsione di mirtilli
€ 28

Il nostro salmone affumicato
con pane al carbone vegetale acqua di mare e salsa rafano
€ 32

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose
€ 38

Il lago si fa in tre
Tartare di trota con salsa al rafano
Coregone affumicato con mirtilli di montagna e salsa di mele
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna
€ 38

• • •



I PRIMI tradizione di casa

Le vere tagliatelle alla bolognese
€ 26

Ravioli di Fassone al burro e salvia
€ 26

Risotto alla milanese con Carnaroli Magnus
(minimo per 2 persone) € 28

Tjarin 30 tuorli al tartufo bianchetto, aglio e pepe di Kampot
€ 28

Plin agli scampi in purezza con brodetto di caciucco
€ 36

• • •



SECONDI dall'acqua

Pescato di lago al burro e salvia e salsa tartara
€ 28

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola
€ 45

Gamberi viola scottati con crema di pistacchi e barbabietole
€ 50

SECONDI dalla terra

Tonnato 2.0
Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci
€ 32

Cotoletta di vitello alla milanese
€ 32

Tournedos Rossini
€ 55

Chateaubriand 500g con salsa bernese
(per 2 persone su prenotazione) € 110

• • •



MENÙ DEGUSTAZIONE

per persona € 120
(minimo per 2 persone)

Benvenuto dello chef

Trota affumicata calda con emulsione di mirtilli

Insalata di ricciola con pomodorini confit, capperi, lime e
stracciatella di latte vaccino

Plin agli scampi in purezza con brodo di caciucco

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola

Pre-dessert

Dessert a scelta

• • •

*Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.
Si informa la gentile clientela che tutti i pesci sono da noi sottoposti al congelamento con
abbattitore come è richiesto per il trattamento dei pesci crudi, Legge 8-11-2012*