



Tradizione italiana, riletta con sensibilità contemporanea

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 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.

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



Trattamento Quantistico Alimentare



Antipasti

Caponata di verdure, pere e mandorle in agrodolce con bottarga di muggine	€ 23
Taccole croccanti con uovo cotto a bassa temperatura e emulsione di riccio di mare	€ 26
Calamaro cacciarolo con tahina e alga spirulina	€ 32
Tartare di ricciola con cetriolo e coriandolo	€ 38
Ombrina tiepida ai tre pomodori confit, capperi, lime zest e stracciatella di latte vaccino	€ 38
Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario con melone	€ 23
Tartare Fassone alla piemontese	€ 28
Tartare Fassone con caviale italiano	€ 36
Caviale Calvisius 30g	€ 90

I nostri classici

Alla scoperta del lago	€ 32
- Tartare del giorno	
- Coregone affumicato ai mirtilli	
- Anguilla al curry	
Il nostro salmone affumicato, con pane al carbone vegetale e salsa al rafano	€ 32
Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose	€ 38



I Primi tradizione di casa

Tortelli alle ortiche alla parmigiana	€ 23
Tajarin 30 tuorli con tartufo nero	€ 28
Plin agli scampi in purezza con brodetto di mare	€ 36
Risotto Razza 77 mantecato al latticello con persico al timo <i>minimo 2 persone</i>	€ 32
Ravioli di Fassone al burro e salvia	€ 26

Secondi dall' acqua

Branzino alle nocciole e acqua di mare	€ 45
Mazzancolle scottate e riso nero speziato	€ 50

Secondi dalla terra

Tonnato 2.0 Fassone tiepido con tonnato di Katsuobushi e chips di barbabietola	€ 32
Cotoletta di vitello alla milanese 400g	€ 36
Piccione glassato al Marsala Superiore su pan brioche tostato e il suo pâté	€ 45
Tournedos Rossini	€ 55
Chateaubriand 500 g con salsa béarnaise (per 2 persone su prenotazione)	€ 110



Menù degustazione

€ 120 *per persona*

Per l'intero tavolo

Benvenuto dello chef

Taccole croccanti con uovo cotto a bassa temperatura
e emulsione di riccio di mare

Ombrina tiepida ai tre pomodori confit, capperi, lime zest e
stracciatella di latte vaccino

Plin agli scampi in purezza con brodetto di mare

Branzino alle nocciole e acqua di mare

Pre-dessert

Dessert

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