

Acetaia Delizia Estense
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera
Milano (MI)



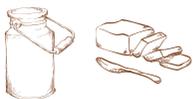
Consorzio Vacche Rosse
Reggio Emilia



Formagni
Novate Milanese (MI)



Latteria Soresina
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti
Oggiono (LC)



Molino Pasini
Marcaria (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo
Milano



Le Selvagge
Nembro (BG)



Sommariva
Albenga (SV)



Tartufi Meneghini
Milano (MI)



Zaccaria
Salussola (BI)



Materia prima con cucina

Possiamo dirti che cosa abbiamo in menu oggi, ma non quello che ci sarà domani. È il Mercato che lo decide, regalandoci il miglior prodotto del giorno: quello più buono, più fresco. Lavoriamo la materia prima per darle un senso nuovo, senza snaturarne l'essenza. L'ingrediente ci suggerisce il piatto, la nostra gestualità lo esalta alla ricerca della vostra soddisfazione.

Raw material with cuisine

We can tell you what we have on the menu today, but not what there will be tomorrow. It's the market that decides, gifting us the best product of the day: the most delicious, the freshest. We work with the raw ingredients to give them a new meaning, without altering their essence. The ingredient suggests the dish, and our techniques enhance it in the pursuit of your satisfaction

Uovo euro 20,00

Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe
Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread
(1,3,7)

Tartare di manzo euro 22,00

rosa di Gorizia, cavolo rosso, panna acida, erba cipollina, nocciole
Radish, red cabbage, sour cream, chives, hazelnuts
(7, 8)

Cavolfiore euro 18,00

arrostito, cruble di arachidi, gelato al gorgonzola piccante, caramello salato
Roasted cauliflower, gorgonzola cheese ice cream, peanuts, salted caramel
(1,3,7)

Riso euro 28,00

zafferano, funghi, lumache, salsa gremolata
Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolata sauce
(7)

Ravioli euro 26,00

di cassoeula, burro, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi, cotenna soffciata
Homemade ravioli stuffed pork and cabbage, butter, Parmigiano cheese, puffed pork rind
(1,3,7)

Tagliata euro 38,00

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
rucola e pomodoro del Piennolo
Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes

Rana Pescatrice euro 36,00

crema al rafano, cime di rapa, mela verde
Aglerfish, horseradish cream, turnip tops, green apple
(4, 6, 9)

Formaggi euro 20,00

selezione di 5 formaggi, pane, composte
cheese selection, homemade bread, homemade jam
(1,7,8)

Pera euro 14,00

glassata al moscato, crumble salato al cacao, cremoso alla mandorla
Pear glazed with moscato, savory cocoa crumble, almond creamy
(1,3,7)

Tiramisù al tartufo nero euro 14,00

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè, tartufo nero pregiato
Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee, black truffle
(1,3,7)

Passion Fruit euro 14,00

Daquoise al cocco, ganache alla vaniglia, frutta esotica, gel al passion fruit
Coconut biscuit, vanilla ganache, exotic fruit, passion fruit gel
(1,3,7)

MENU RAW

Uovo
Riso
Tagliata
Tiramisù

euro 75,00

Abbinamento vini euro 35,00

Wine pairing euro 35,00

MENU CARPE DIEM

Tartare di Manzo
Ravioli
Rana Pescatrice
Cavolfiore
Pera

euro 85,00

Abbinamento vini euro 45,00

Wine pairing euro 45,00

MENU LIBERA-MENTE

un percorso di 6 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW

euro 100,00

Abbinamento vini euro 50,00

Wine pairing euro 50,00