

Acetaia Delizia Estense
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera
Milano (MI)



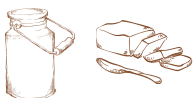
Consorzio Vacche Rosse
Reggio Emilia



Formagni
Novate Milanese (MI)



Latteria Soresina
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti
Oggiono (LC)



Molino Pasini
Marcara (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 Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe <i>Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread</i> (1,3,7)	euro 20,00
Carciofo alla brace, bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero <i>Grilled artichoke, bergamot, goat cheese, maple syrup, black garlic</i> (1,3,7)	euro 18,00
Vignarola Piselli, fave, asparagi, cipollotto, menta <i>Pea, broad bean, asparagus, spring onion, mint salad</i>	euro 20,00
Riso zafferano, funghi, lumache, salsa gremolada <i>Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolada sauce</i> (7)	euro 28,00
Ravioli di cassoëula, burro, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi, cotenna soffziata <i>Homemade ravioli stuffed pork and cabbage, butter, Parmigiano cheese, puffed pork rind</i> (1,3,7)	euro 26,00
Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse rucola e pomodorino del Piennolo <i>Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes</i>	euro 38,00
Rana Pescatrice crema al rafano, cime di rapa, mela verde <i>Agletfish, horseradish cream, turnip tops, green apple</i> (4, 6, 9)	euro 36,00
Formaggi selezione di 5 formaggi, pane, composte <i>cheese selection, homemade bread, homemade jam</i> (1,7,8)	euro 20,00
Tartelletta di frolla crema di ricotta di capra, grano cotto, fiori d'arancio, fragole di bosco <i>Shortcrust pastry tart, goat ricotta cream, cooked wheat, orange blossoms, wild strawberries</i> (1,3,7)	euro 14,00
Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè <i>Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee</i> (1,3,7)	euro 14,00
Passion Fruit Daquoise al cocco, ganache alla vaniglia, frutta esotica, gel al passion fruit, pepe rosa <i>Cocoanut biscuit, vanilla ganache, exotic fruit, passion fruit gel, pink pepper</i> (1,3,7)	euro 14,00

MENU RAW

Uovo
Riso
Tagliata
Tiramisù

euro 75,00

Abbinamento vini euro 35,00

Wine pairing euro 35,00

MENU CARPE DIEM

Vignarola
Carciofo
Ravioli
Rana Pescatrice
Tartelletta di frolla

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