

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

Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread
(1,3,7)

Pizzaiola

straccetti crudi di diaframma d manzo, fragole, origano, capperi, olive

Raw beef strips, strawberries, oregano, capers, olives

Carciofo

alla brace, bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero

Grilled artichoke, bergamot, goat cheese, maple syrup, black garlic
(1,3,7)

Vignarola

piselli, fave, asparagi, cipollotto, menta

Pea, broad bean, asparagus, spring onion, mint salad

Riso

zafferano, funghi, lumache, salsa gremolada

Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolada sauce
(7,14)

Trenette

al pesto di aglio orsino, vongole, limone

Homemade trenette, wild garlic pesto, clams, lemon
(1,3,8,14)

Tagliata

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
rucola e pomodorino del Pienolo

Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Pienolo tomatoes

Rana Pescatrice

crema al rafano, cime di rapa, mela verde

Aprertish, horseradish cream, turnip tops, green apple
(4, 6, 9)

Tartelletta di frolla

crema di ricotta di capra, grano cotto, fiori d'arancio, fragole di bosco

Shortcrust pastry tart, goat ricotta cream, cooked wheat, orange blossoms, wild strawberries
(1,3,7)

Tiramisù

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè

Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee
(1,3,7)

Cioccolato

al latte, bianco tostato, caramello salato, cacao, frolla

Milk chocolate, toasted white, salted caramel, cocoa, shortcrust pastry
(1,3,7,8)

euro 20,00

euro 22,00

euro 18,00

euro 20,00

euro 28,00

euro 28,00

euro 38,00

euro 36,00

euro 14,00

euro 14,00

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
Pizzaiola
Trenette
Carciofo
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