

Menù di primavera a € 68.00

(minimo per 2 persone e per tutto il tavolo)

Culatello lungamente stagionato
Sformato di zucchine su fonduta di taleggio con il fiore ripieno
Tagliatelle con porcini e guancia croccante
Petto d'anatra alle ciliege
Parfait al cioccolato

Menù della tradizione a 48.00

Lumache e porcini al burro d'erbe
Tortelli di gorgonzola alle pere
Scamone d'agnello alle erbe fini
Sabbiosa con crema di mascarpone

Piccolo menù a 28.00

Tortelli agli asparagi con fonduta di grana tipico lodigiano
Tagliata di manzo al tartufo nero estivo
Gelato di crema

Aperitivo flute:

<i>Oltrepò pavese pinot nero metodo classico brut</i>	<i>5.00</i>
<i>Franciacorta gran cuvè brut 06 Bellavista</i>	<i>7.00</i>
<i>Franciacorta Anna Maria Clementi 03 Cà del bosco</i>	<i>12.00</i>

Pane e coperto € 0.00

I prezzi sono per persona.

Il pesce crudo è portato almeno per 24 ore alla temperatura di -20°.

Alcuni prodotti sono abbattuti sottozero e possono essere allergenici.