

Menù “I Quattro Borghi”

(viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

La Culaccia 30 mesi di “Romano Corghi” e composta

Risotto carnaroli al parmigiano 40 mesi, i profumi e colori dell'autunno

Filetto rosa di Mangalica, purè di castagne e bietole ripassate

Cialda di cannolo, mousse di ricotta, e arancia candita

€ 45,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Menù "Il Percorso"

(viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

Piccolo benvenuto dalla cucina

Muggine, la sua bottarga, cipolla rossa e centrifuga di kiwi

Scaloppa di foie gras spadellata, terra al caffè e zucca fondente

Risotto carnaroli al parmigiano 40 mesi, i profumi e colori dell'autunno

Spaghetti all'aglio nero fermentato, emulsine di finocchi, 'nduja calabra e sarde
marinate

Dentice in padella, crudo e fritto, bietola e caco vaniglia

Cubo di manzo brasato, cavolfiore e funghi cardoncelli

Sfera di meringa, mousse al torrone di Cremona e melograno

€ 68,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Gli Antipasti

L'antipasto alla "Cantarelli" degustazione di antipasti caldi serviti a centrotavola € 17 a persona

(viene preparato minimo per due persone)

Muggine, la sua bottarga, cipolla rossa e centrifuga di kiwi € 15

Crema soffiata di topinambour, cialda e polvere di funghi € 12

L'uovo "di Rebecca e di Riccardo" croccante, radici di Soncino e crema di salva cremasco € 13

Scaloppa di foie gras in padella, terra al caffè e zucca fondente € 18

La Culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e composta € 15

Selezione di salumi € 13

pane fatto in casa e servizio € 3

I primi

Spaghetti all'aglio nero fermentato, emulsione di finocchi, 'nduja calabra e sarde marinate € 15

Risotto carnaroli al parmigiano 40 mesi, i profumi e colori dell'autunno € 13

Ravioli ripieni di salmì di lepre, fondo di cottura e parmigiano liquido € 14

Pasta fresca e fagioli toscanelli, ali di razza alla milanese € 14

I secondi

Cubo di manzo brasato, cavolfiore e funghi cardoncelli € 19

Sella di capriolo al pepe, purè di castagne, uva in padella e cavolini € 24

Dentice spadellato, crudo e fritto, bietola e caco vaniglia € 22

La pluma d'Iberico Patanegra alla plancia e patate € 20

Il controfiletto di manzetta prussiana alla plancia e patate € 20

Degustazione di formaggi, confettura e miele

Piccola € 9

Grande € 15

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni

