



## *Antipasti*

*Asparago bianco, Alici, Parmigiano*

*20*

*Gambero rosso, Piselli, Menta, Liquirizia*

*25*

*Capasanta, Acidità, Variazione di Carote*

*25*

*Torcione di Foie Gras, Ibisco, Dragoncello, Amarene*

*25*

*RC Resort Luxury & Relax*



## *Primi*

*Carnaroli al Limone, Cozze alla Marinara*

*20*

*Spaghetti Felicetti, Pesto di Basilico, Parmigiano, Pomodoro*

*22*

*Tortello di Coniglio, Schie fritte, Consommé*

*20*

*Gnocco croccante, Burro, Salvia, Limone, Bottarga*

*25*

*RC Resort Luxury & Relax*



## *Secondi*

*Black Cod Carbonaro d'Alaska, Fave, Pecorino*

*30*

*Triglia alla Livornese, Lattuga di Mare*

*30*

*Maialino Croccante, Composta di Frutta, Verdura al  
Pepe di Sichuan*

*25*

*Controfiletto di Agnello, Contrasti Primaverili*

*30*

*RC Resort Luxury & Relax*



## *Special Dishes*

*Spaghetti Cacio, Pepe, Ricci di Mare*

*30*

*Costoletta di Vitello alla Milanese, Salsa Bernese,  
Pomodoro Provenzale*

*45*

*RC Resort Luxury & Relax*



## *Iperealismo Contemporaneo*

*Pizza liquida*

*Iodio*

*Parmigiana*

*Soffritto*

*Pianeta Acquatico*

*Seppia in Zimino*

*Bieta e Cannolicchi*

*Amatriciana*

*Risotto Zafferano, Passion Fruit, Cacao*

*Pescatrice alla Pizzaiola*

*Manzo e Finto Manzo*

*Piccione e Anice*

*Piselli, Menta, Liquirizia*

*Cioccolato Bianco e Ricci di Mare*

*110*

*Percorso vini in abbinamento*

*40*

*RC Resort Luxury & Relax*



*Innovazione e Tradizione*

*L'Oca di Mortara e la Cipolla di Breme  
La Lumaca di Cilavegna*

*Il Riso al Salto alla Milanese e Quaglia in Gremolada  
Milanese in Carpione e la sua Giardiniera  
Zabaione ghiacciato e Salsa Calda*

*70*

*Percorso vini in abbinamento*

*30*

*RC Resort Luxury & Relax*



## *Dessert*

*Babà al Rhum, Agrumi, Panna Acida*

*10*

*Paris - Brest Nocciola, Caffè*

*10*

*Tarte au Citron*

*10*

*Sea Chocolate*

*10*

*Come un Riso alla Milanese*

*10*

*RC Resort Luxury & Relax*