



Antipasti

Cavolfiore Alici e Bagna Cauda

18

Gambero rosso, Zucca e Caffè

25

Capasanta, Champagne, Tartufo Nero

25

French Toast di Foie Gras, Arachidi e Caramello Salato

24



Primi

Carnaroli alla Zucca, Agrumi e Scampo

25

*Spaghetto Felicetti, Ibisco, Barbabietola e Cipolla di
Breme*

18

Tagliolino, Burro Fuso, Liquirizia, Caviale

25

Ravioli d'Oca, Porcini e il loro infuso

23



Secondi

Black Cod Burro, Salvia e Patata alla Forchetta

30

Rombo alla Diavola e Peperone Corno

30

Maialino Croccante, Crauti e Senape

25

Pollo Ficatum e Variazione di Granoturco

24



Special Dishes

Spaghetti Cacio, Pepe, Ricci di Mare

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

RC Resort Luxury & Relax



Iperrealismo Contemporaneo

Pizza liquida
Iodio
Parmigiana
Soffritto
Pianeta Acquatico
Seppia in Zimino
Anguria
Pasta fresca e Salsa Verde
Risotto Yuzu, Capperi, Olio di Cacao
Coda di Rospo e Piperade
Animella e Rafano
Piccione e Anice
Pesca e Alghe
Cioccolato Bianco e Ricci di Mare

110

Percorso vini in abbinamento

40



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



Dessert

Pomodoro e Mozzarella

10

Tarte au Citron

10

Frolla, Pesca e Pesca

10

Tiramisù

10

Soufflé alla Liquirizia, Gelato alla Menta

10