



Antipasti

Asparago Bianco, Parmigiano, Uovo & Uova

20

Tarte Tatin di Scalogno & Gorgonzola di Cameri

18

Scampo al Vapore in Insalata Invernale

26

Foie Gras en Torchon, Ciliegie, Dragoncello & Ibisco

25



Primi

*Raviolo d'Oca di Mortara, Burro Montato al Fondo d'Oca
&
Parmigiano Vaccherosse 36 mesi
18*

*Spaghetti Tiepido all'Italiana
18*

*Tagliolino Burro Fuso, Liquirizia
&
Caviale
25*

*Risotto alla Milanese
&
Idea di un Ossobuco in Gremolada
20*



Secondi



*Spigola al Vapore, Insalata di Carciofi, Liquirizia
&
Salsa Beurre Blanc
30*

*Sogliola alla Mugnaia, Purée di Patata al Lime
&
Acetosella
30*

*Pancia di Maialino Croccante, Agretti,
Scalogno & Amarene
25*

*Coscia d'Oca "Tra Mortara e Pechino"
25*



Special Dishes

Spaghetti Cacio, Pepe

&

Ricci di Mare

35

Costoletta di Vitello alla Milanese, Salsa Bernese

&

Pomodoro Provenzale

45

Lepre à la Royale

45



Dessert

Tiramisù al Bicchiere

10

Limone

10

Crème Brûlée alle Spezie & Sorbetto al Kalamansi

10

*Mousse al Cioccolato Bianco, Gelée al Mandarino Cinese
&*

Glassa al Caramello Salato

10

Panna Cotta, Asparagi & Liquirizia

10



Innovazione & Tradizione

Vitello Tonnato

Lumaca alla Bourguignonne

Risi & Bisi

Quaglia al Viola

Torta di Mele

70

Percorso Vini in Abbinamento

30



Iperrrealismo Contemporanea

Pizza Liquida

Parmigiano & Lampona

Yogurt, Ostrica & Mela Verde

Pianeta

Asparago Bismark

Tonno, Ibisco & Rapa

Lasagna all' Italiana

Yin - Yang di Riso al Nero

Miseria & Nobiltà

Stoccafisso in Crostata

Pluma, Ricci & Pomodoro Piccante

Banana, Menta & Cioccolato

Mottarello

110

Abbinamento Vini

40

