

Menù degustazione

*Calamaro cacciarolo
con tahina e alga spirulina*

*Capasanta
con fonduta al Bettelmatt e tartufo nero*

*Asparagi croccanti con uovo di galline livornesi
ed emulsione di riccio di mare*

*Ravioli del plin di lago con il suo brodetto "ricetta di famiglia"
profumati alla curcuma, pepe bianco e lime-zest*

Agnello delle Murge leggermente affumicato

Sorbetto mano di budda

*Zabaglione classico con frutto della passione
e gelato alla vaniglia*

Il menù è servito all' intero tavolo, € 120 a persona

La cucina di Agostino Sala

Una cucina vitale, leggera, pensata per suscitare emozioni e ricordi.

*Lo Chef Agostino Sala reinterpreta il territorio e non solo
con creatività e passione.*

*La sua visione unisce ricerca, estetica e percezione, dando vita a un equilibrio
perfetto. Un viaggio sensoriale in cui tradizione e innovazione si fondono in perfetta
armonia.*

Antipasti

*Caponata di verdure in agrodolce
con bottarga di muggine* € 26

*Asparagi croccanti con uovo di galline livornesi
ed emulsione di ricci di mare* € 26

*Calamari cacciarolo
con tahina ed alga spirulina* € 35

*Tartar di tonno rosso
con verdurine marinate* € 35

I nostri classici

Patè maison € 36
con brioche di lievito madre e confettura di petali di rose

Salmone scozzese affumicato al legno di faggio € 36
con pane al carbone vegetale e crema di rafano

MILANO
Ristorante

Primi piatti

La nostra pasta è fatta giornalmente in casa con le farine di Mulino Marino e uova bio

*Il nostro risotto alla milanese "Razza 77"
con guancia di manzo stufata* € 28
minimo per 2 persone

*Ravioli del plin di lago con il suo brodetto
profumati alla curcuma, pepe bianco e lime-zest* € 32

*Ravioli "Quantum" di Fassone stufato
con burro al tartufo nero* € 28

*Tajarin 30 tuorli
con scampetti e la loro bisque* € 32

*Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie.
Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.
Si informa la gentile clientela che i pesci sono da noi sottoposti al congelamento con
abbattitore di temperatura come è richiesto per il trattamento dei pesci crudi,
Legge 8-11-2012.*

MILANO
Ristorante

Piatti principali

Dall'acqua

*Luccio perca del nostro lago
con carciofi e limone* € 38

*Scampi del Mar Mediterraneo
scottati con riso pilaw al cardamomo* € 45

Dalla terra

*Lumache di Briona
con crema di cicerchie* € 28

*Piccione al marsala superiore
con brioche il suo patè e vin cotto di fichi* € 45

*Filetto di Fassone al cognac
con verdura del giorno* € 45

MILANO
Ristorante