



# Tradizione

Vitello, fiore di capperi e cipolla



Agnolotti del "Plin", affumicatura alle erbe



Acquerello, Verzin di capra e caffè



Reale di vitello, patate e melanzane al carbone



Amaretto, nocciola e zabaione

**90,00 Euro per persona**

*Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



# Menu Sorpresa

*Scelto dal nostro Chef Martin Lazarov per Voi*

6 portate

125,00 Euro

*Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



## Antipasti

Tartare, uovo e tartufo nero

*26,00 Euro*



Vitello, fiore di capperi e cipolla

*24,00 Euro*



Foie gras, pompelmo e pan brioche

*26,00 Euro*



Cardo e topinambour

*24,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



## Primi

Agnolotti del “Plin”, affumicatura alle erbe

*24,00 Euro*



Cozze, Verzin di vacca e basilico

*28,00 Euro*



Acciughe, aglio nero e peperone

*28,00 Euro*



Castagna, porri di Cervere e pepe di Sichuan

*28,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



## Secondi

Reale di vitello, patate e melanzane al carbone

*30,00 Euro*



Piccione, marshmallow e liquirizia

*32,00 Euro*



Dentice, salicornia e fondo di mare

*32,00 Euro*



Uovo di cascina, Raschera e patate in crema

*28,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



## Dolci

Amaretto, nocciola e zabaione

*18,00 Euro*



Zucca, mandarino e spezie

*18,00 Euro*



Crema bruciata, mela e cannella

*18,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*



## OFFICIAL PARTNERS 2021



DAMMANN  
FRÈRES  
*Paris 1692*



