



# *Menu à la carte*

# Degustazione

## Tasting Menu

### Degustazione "Miura"

€ 65,00

Tartare-burger di manzo\* e maionese alla senape (1-3-7-10-11)

*Beef tartare-burger\* and mustard mayonnaise (1-3-7-10-11)*

Uovo di montagna 62°, millefoglie di zucca violina, spuma di toma piemontese, mandorle tostate, cime di rapa\* e polvere di funghi porcini (1-3-7-8)

*62°C mountain egg, pumpkin violin millefeuille, Piemontese*

*Toma cheese mousse, toasted almonds, turnip greens\*, porcini*

*mushroom powder (1-3-7-8)*

Gnocchi di patate viola al burro di lavanda\*, finferli\*, scaglie di caciocavallo, pesto di rucola\* (1-3-4-7-8)

*Purple potato gnocchi with lavender butter\*, chanterelles\*, flakes of caciocavallo cheese, rocket pesto\* (1-3-4-7-8)*

Petto di faraona farcito di gambero argentino\*, patata viola mantecata, uovo di quaglia, morbido di funghi cardoncelli\*, riduzione al Sangiovese (2-3-7-12)

*Guinea fowl breast stuffed with Argentine shrimps\*, creamed purple potato, quail egg, king oyster mushroom flan\*, Sangiovese reduction (2-3-7-12)*

Tiramisù\* al caffè espresso (1-3-7)

*Tiramisù\* with espresso coffee (1-3-7)*

Il menù è servito per tutto il tavolo

Bevande a parte / Drinks are extra

# Degustazione

## Tasting Menu

### Degustazione "Luna Rossa"

€ 75,00

Bigné salato con tartare di ricciola\* e crema di avocado (1-3-4-7)  
*Savory puffs with amberjack tartare\* and avocado cream (1-3-4-7)*

Sandwich di sgombro e funghi cardoncelli\*, crema di broccoli e limone\*, gelato di burrata affumicata\* (4-7-9)  
*Mackerel and king oyster mushroom sandwich\* with broccoli and lemon cream\* and smoked burrata gelato\* (4-7-9)*

Spaghetti di Gragnano Gerardo di Nola, ragù di gallinella di mare\*, pomodorini datterini, olive taggiasche, frutto della passione, emulsione di prezzemolo\* (1-4-8-9)  
*Gerardo di Nola Spaghetti di Gragnano, ragout of gurnard fish\*, Datterini tomatoes, Taggiasca olives, passion fruit, parsley emulsion\* (1-4-8-9)*

Pescatrice cotta a bassa temperatura\* crosta di pane panko alla paprika dolce affumicata, latte di cocco\*, olio all'erba cipollina, mini pak-choi stufato (1-3-4)  
*Slow-cooked monkfish\* in a panko bread crust with smoked sweet paprika, coconut milk\*, chive oil, stewed baby pak-choi (1-3-4)*

Crema bruciata al cocco\*, mango, sorbetto ananas e whisky torbato\* (1-3-7-8)  
*Coconut creme bruleè\* with mango, pineapple sorbet and peated whisky\* (1-3-7-8)*

Il menù è servito per tutto il tavolo

Bevande a parte / Drinks are extra

# Per iniziare...

To start...

Sashimi di ricciola profumata al gin\*, amaranto soffiato, caviale di tobiko al wasabi\*\*, stracciatella, lampone (4-7)  
*Gin-scented amberjack sashimi\*, puffed amaranth, wasabi-flavoured tobiko roe\*\*, stracciatella cheese, raspberry (4-7)* € 20,00

Sandwich di sgombro e funghi cardoncelli\*, crema di broccoli e limone\*, gelato di burrata affumicata\* (4-7-9)  
*Mackerel and king oyster mushroom sandwich\* with broccoli and lemon cream\*, smoked burrata gelato\* (4-7-9)* € 20,00

Uovo di montagna 62°, millefoglie di zucca violina, spuma di toma piemontese, mandorle tostate, cime di rapa\* e polvere di funghi porcini (1-3-7-8)  
*62°C mountain egg, pumpkin violin millefeuille, Piemontese Toma cheese mousse, toasted almonds, turnip greens\*, porcini mushroom powder (1-3-7-8)* € 16,00

Boccia della Brianza e cotechino Marco D'Oggiono, purea di pastinaca\*, lenticchie alla vaniglia\*, puntarelle, salsa al mandarino e caffè  
*Marco D'Oggiono Boccia and cotechino della Brianza salami, parsnip puree\*, vanilla lentils\*, chicory, mandarin and coffee sauce* € 18,00

# Primi

## First Courses

Riso Carnaroli mantecato, centrifugato di fichi d'india\*, scampi crudi\*, robiola di capra (2-7-9)  
*Creamed Carnaroli rice, pureed prickly pears\*, raw scampi\*, goat Robiola cheese\** (2-7-9) € 20,00

Spaghetti di Gragnano Gerardo di Nola, ragù di gallinella di mare\*, pomodorini datterini, olive taggiasche, frutto della passione, emulsione di prezzemolo\* (1-4-8-9)  
*Gerardo di Nola Spaghetti di Gragnano, ragout of gurnard fish\*, Datterini tomatoes, Taggiasca olives, passion fruit, parsley emulsion\** (1-4-8-9) € 20,00

Cappellacci di farina di castagne farcite di capriolo in salmì\*, fonduta di taleggio, polvere di lamponi (1-3-7-9-12)  
*Chestnut flour cappellacci filled with venison stew\*, taleggio fondue, raspberry powder* (1-3-7-9-12) € 20,00

Gnocchi di patate viola al burro di lavanda\*, finferli\*, scaglie di caciocavallo, pesto di rucola\* (1-3-4-7-8)  
*Purple potato gnocchi with lavender butter\*, chanterelles, caciocavallo shavings, rocket pesto\** (1-3-4-7-8) € 18,00

Tutta la pasta fresca nel menù è di nostra produzione

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04

*Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04*

# Secondi

## Main Courses

Millefoglie di ali di razza\*, carciofi in due cotture, crema di patate alla vaniglia, bottarga di muggine, zeste di arancia candita (1-4-9)  
*Millefeuille of skate wings\*, artichokes cooked two ways, vanilla potato cream, mullet roe, candied orange zest (1-4-9)* € 26,00

Pescatrice cotta a bassa temperatura\* crosta di pane panko alla paprika dolce affumicata, latte di cocco\*, olio all'erba cipollina, mini pak-choi stufato (1-3-4)  
*Slow-cooked monkfish\* in a panko bread crust with smoked sweet paprika, coconut milk\*, chive oil, stewed baby pak choi (1-3-4)* € 26,00

Petto di faraona farcito di gambero argentino\*, patata viola mantecata, uovo di quaglia, morbido di funghi cardoncelli\*, riduzione al Sangiovese (2-3-7-12)  
*Guinea fowl breast stuffed with Argentine shrimps\*, creamed purple potato, quail egg, king oyster mushroom flan\*, Sangiovese reduction (2-3-7-12)* € 28,00

Lombata di cervo\*, crostino di polenta di "Storo", funghi pioppini\*, verze stufate al burro, salsa al whisky (7)  
*Venison loin\*, "Storo" polenta crouton, poplar mushrooms\*, cabbage stewed in butter, whisky sauce (7)* € 28,00

# *Piatti unici*

## *Unique Dishes*

Riso Carnaroli, zafferano, burro acido, ossobuco in gremolada\* (7-9-12)  
*Carnaroli rice, saffron, sour butter, veal shank in gremolada  
sauce\* (7-9-12)*

€ 30,00

Zuppetta mista di pesce\* con fregola sarda (1-2-4-9-12)  
*Mixed fish soup\* with Sardinian fregola (1-2-4-9-12)*

€ 36,00

# Desserts

Crema caramel ai marroni, gelato ai cachi e vaniglia\*, salsa di uva  
fragola\* (1-3-7-8)  
*Crema caramel with chestnuts, persimmon and vanilla ice cream\*,  
grape sauce strawberry\** (1,3,7,8) € 10,00

Biscotti al cacao, mousse gelata al cioccolato gianduia e rum\*,  
sorbetto ai lamponi e anice stellato\*\* (1-3-7-8)  
*Cocoa biscuits, gianduia chocolate and rum frozen mousse\*,  
raspberry and star anise sorbet\*\** (1-3-7-8) € 10,00

Crema bruciata al cocco\*, mango, sorbetto ananas e whisky torbato\* (1-5-7-8)  
*Coconut creme bruleè\*, with mango, pineapple sorbet and peated  
whisky\** (1-5-7-8) € 10,00

Torta ai tre cioccolati glassata al pistacchio\* (1-3-7-8)  
*Pistachio glazed three chocolate cake\** (1-3-7-8) € 10,00

Tiramisù\* al caffè espresso (1-3-7)  
*Tiramisù\* with espresso coffee* (1-3-7) € 10,00

Coperto € 5,00  
Service charge



I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime resche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. *The dishes on the menu marked with (\*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. *The dishes on the menu marked with (\*\*\*) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

1. *Cereali contenenti glutine-Cereals containing gluten*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei-Crustaceans and products thereof*
3. *Uova e prodotti a base di uova-Eggs and products thereof*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce-Fish and products thereof*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi-Peanuts and products thereof*
6. *Soia e prodotti a base di soia-Soybeans and products thereof*
7. *Latte e prodotti a base di latte-Milk and products thereof*
8. *Frutta a guscio- Nuts*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano-Celery and products thereof*
10. *Senape e prodotti a base di senape-Mustard and products thereof*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-Sesame seeds and products thereof*
12. *Anidride solforosa e solfiti-Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini-Lupin and products thereof*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi-Molluscs and products thereof*