

M E N U D E L L ' A U T U N N O

sintesi tra semplicità, tecnica e materia prima
per esaltare sapori netti e consistenze inedite

Il menù è proposto in due declinazioni,
3 o 5 portate a vostra scelta
e sono da intendersi per il tavolo intero.

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Millefoglie di astice e baccalà mantecato in leggera salsa d'astice

Scampi fritti con insalatina aromatica all'aceto di lamponi

Ovetto 'in cocotte'

Spaghetti alle erbe mediterranee, mazzancolla scottata e tocco orientale

Risotto Zucca, Bergamotto, Ostrica e Caviale affumicato

Branzino [comfort] funghi di stagione, salsa al tartufo nero e radicchio in saor

Sogliola alla 'Milanese' in leggera panatura, crema di riso allo zafferano e broccoletti

Filetto di Vitellona, mayonese di nocciole ed insalatina scottata di spinacino e prezzemolo

Faraona al cioccolato con crema di topinambour e aceto balsamico

La Croccantezza di un Cannolo

Cannolo leggerissimo, gelato alla vaniglia, mousse agli agrumi e frutti rossi

Torta delle Rose

Chutney di zucca e crème brûlée allo zenzero

Noce, Pera e Verbena

Gelato alle noci, composta di pera e cremoso soffiato alla verbena

3: 110

5: 130

Abbinamento di
vini gastronomici

3 calici: 55

5 calici: 85

M E N U G E N E R A T I O N S

il percorso che racchiude la nostra idea di cucina, oggi.

Il menù è proposto per il tavolo intero

Disponibile a pranzo fino alle 13.30, a cena fino alle 21.30

Benvenuto della cucina

Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè

Sogliola 'alla Milanese'

Spaghetti alle erbe mediterranee, mazzancolla scottata e tocco orientale

Cavolfiore e Camomilla

Branzino [comfort]

Guancia d'autunno

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Noce, Pera e Verbena

165

Abbinamento di
vini gastronomici

5 calici: 85

7 calici: 100