

La carta

Entrate contemporanee

Saor in zucca! Baccalà mantecato alle erbe € 25

Culatello di Antica Corte Pallavicina 36 mesi con verdure di stagione € 35

Patata soffice, capperi, granchio e finger lime € 30

Carpaccio di carne, foie gras e melanzana alla brace € 35

Wafer di gamberi e cuore di insalata € 35

Ricci di mare e avocado € 30

Primi piatti intorno alle culture italiane

Ravioli del plin al sugo d'arrosto € 25

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola € 30

Fusilli in salsa di borragine, botoli e menta € 30

Bigoli, anguilla affumicata e finocchio € 35

Piatti principali con guarniture di stagione

Seppia affumicata al mirto € 40

Ombrina pescata, cipollotto novello e acetosella € 40

Pluma di maiale iberico con salsa verde alle ostriche € 40

Piccione arrosto con scalogno ai frutti rossi € 45

Animelle di vitello, kumquat, alloro e scarola all'aceto € 45

Formaggi italiani € 30

Degustazioni

"L'amore per la vita è anche voglia di mangiarla"

I classici di Enrico Bartolini

Benvenuto con gioco di gusto e consistenze
Patata soffice, capperi, granchio e finger lime

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola

Guancia di vitello in salsa brasata

Pre dessert

Gelato di nocciole con crema tiepida di cioccolato

€ 90 escluse le bevande

Menu degustazione **GLAM**

8 assaggi istintivi

€ 110 escluse le bevande

Dessert

Gelato alla nocciola con crema tiepida di cioccolato

Crema bruciata

Tiramisù

Pistacchio, amaretto e ciliegia

€ 15



Menu degustazione consigliati a tavolo completo

Acqua € 5
Caffè € 3