

À la carte

La scelta à la carte prevede un minimo di due portate salate e un dessert

GLI ANTIPASTI

Culatello Platinum Gran Riserva Spigaroli 36 mesi (Re Carlo III), pane sfogliato 35

Lumache alla bourguignonne in guscio edibile, crema all'aglio dolce, spugna al prezzemolo 25

Battuta al coltello di manzo Black Angus Ballardini Ranch, midollo, crema d'uovo, senape,
granella di pane nero di segale agli agrumi 26

Polipo fritto, la sua mayo, umami di pomodoro, peperone BBQ, crumble alla curcuma, olive, rosmarino 26

Capasante della Serenissima, soffice di cavolo alla vaniglia, pepe rosa, uva di mare, caviale, nepitella 28

Sformato di melanzane alla parmigiana 24

Caviale Royal 28 gr., burro d'Isigny, crème fraîche, mayo all'erba cipollina 70

I PRIMI

Sua maestà "Il Risotto all'Amarone" Montelupo d'alpeggio 36 mesi, aspretto fermentato di ciliegie (min. 2 pers.) 28

Tjarin 24 tuorli al triplo burro 28

*Aggiunta di tartufo bianco, prezzo al grammo secondo quotazione

Agnolini né brodo né panna, fonduta Grana Opera 25

Il piatto gentile: gli agnolini in brodo di cappone 25

Tortelli di broccolo Fiolaro, burro montato alle acciughe, bottarga di Cabras, polvere di limone bruciato 28

Gnocchi al ragù di diaframma in punta di coltello alla Bolognese *24

*alternativa vegetariana con salsa ai cinque pomodori 20

Le Virtù di Verrigni mantecate aglio, olio, peperoncino in crema di fagioli Lamon 24

LA CARNE E IL PESCE

Filetto di vitello al giusto rosa, royale di capperi, zucca, castagne, fondo ristretto al mosto d'uva 38

Controfiletto di cervo, salsa ai mirtilli rossi, rapa bianca in confit, sfumature aromatiche di pino Mugo 38

Seppioline di barena al nero, polenta Biancoperla 32

Come una catalana: tiepido di astice, giardiniera di verdure croccanti in carpione, salsa bernese 45

Anguilla laccata, foie gras, caramello salato al miso, funghi shiitake, lampone ghiacciato, coriandolo 35

Carciofo alla giudia, chips di topinambur, cacio e pepe 24

CONTORNI

Zucca al forno, nocciole, timo, rosmarino 9

Purè Robuchon leggermente fumè 9

Radicchio di Treviso brasato, senape al miele, noci, lardo di Colonnata 14

DOLCI

Torrone di Tonara di Salvatore Pruneddu 15

Il Panettone d'autunno, (fichi canditi, noci tostate, cannella) crema zabaione 15

Cheesecake, fichi, crema gianduia, marron glacé 12

Tiramisù del Darì 12

Cioccolato MyWay (cioccolato extrafondente 80%) Cecilia Rabassi, Maître Chocolatier, for Darì 16

Degustazione di 5 Formaggi, mostarda, confettura 22



Troverai nel menù cartaceo gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.