

Les petites
Madeleines

Autumn menù



Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. La pasta, parte del pane e del pane aromatizzato sono di nostra produzione.

Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

°Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -18°.

**Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 (all.III, sezio VII, ap.3, lett.D, punto 3).



Starters

Veal with tuna sauce, ancient sauce, celery and anchovies from the Cantabrian sea Seared	16,00
Seared scallop, pumpkin i different textures*	18,00
"insalata Russa", quail eggs and tuna belly *	15,00
Quail, peppers and larch liquor °	16,00
Egg in thr forest with black truffle	18,00
Beef tartare beaten with a knife accompanied by marinated egg yolk, anchovies, capers, shallots and pickled cucumber	16,00
Jerusalem artichoke cream, jerusalem artichoke cooked in salt and Pisani Dossi caviar	18,00

First Courses

"Agnolòt del Plin", roast sauce and hazelnut cream °	18,00
Raviolo stuffed with redfish and pumpkin ° V	18,00
Carnaroli risotto from San Raffaele with mashrooms and sauteed porcini mashrooms V	20,00
Codfish creamed between discs of fresh pasta and bisque °	18,00
Spaghetti "Antico Pastificio Fabbri" with tomato sauce ° V	16,00

Vegetables

Legumes and cereals soupe ° V	14,00
Salad as you like it	starting from 12,00
Choice of green salad, cherry tomatoes, carrots, cucumbers, Callipo tuna, Taggiasca olives, buffalo mozzarella, egg,	
Celeriac cream with backed apples V	16,00

Meat main courses

Fillet of Fassona, medula, garlic and wild herbs Hasselback potatoes °	30,00
Seared duck breast, Port and eduction and chicory salad °	25,00
Belly piglet, broccoli, soya mayonaise, sweet and sour onions °	24,00
Deer loin with his braised shoulder and red fruits °	30,00

Fish main courses

Serad lobster with white beans in casserole *	30,00
Low temperature cooked cod, dashi broth, pack choi and Shitake mashrooms °	28,00

