

RISVEGLIO

Petto d'anatra con spugna soffice agli Asparagi, Zafferano e Topinambur
Duck breast with soft sponge with Asparagus, Saffron and Topinambur

Calamarata alla milanese con Zafferano, sfilacciato di Ossobuco su una crema di Piselli
Calamarata alla Milanese with Saffron, shredded ssobuco served on a cream of Peas

Gnocchi di patate con Battuto di cortile e riduzione di Syrah
Potato gnocchi fought with Courtyard and Syrah reduction

Fondente di Manzo patata e Timo marinato
Potato and Thyme marinated Beef fondant

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granello di amaretti al pistacchio
home made, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio
Pistachio, pistachio, pistachio: pistachio mousse, with home made pistachio amaretti grains, Maldon salt and
pistachio Chocolate

79

Wine pairing

29

ZEFIRO

Salmone selvaggio affumicato home made Profumi primaverili e Maio allo Yuzu
Homemade smoked wild salmon with spring scents and Yuzu Maio

Riso carnaroli di cascina Oschiena mantecato ai Gelsi e crudo di Scampi
Carnaroli rice from Oschiena farmhouse creamed with Mulberries and raw Scampi

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga
Linguine Senatore Cappelli with freshly chopped fish and Bottarga

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma
Tuna tataki with Chicory rosti, avocado and Turmeric

Cheesecake al Passionfruit
Passionfruit Cheesecake

79

WinePairing

29

MANDORLI IN FIORE

Blini di Asparagi, Zafferano, Peperone crusco e rosso di Quaglia
Blini of Asparagus, Zafferano, Bell pepper bran and quail red

Riso carnaroli di cascina Oschiena alla parmigiana e profumi di cacciatora
Carnaroli rice from Oschiena farmhouse with parmigiana and hunter's Scents

Tortelli con caprino e Ricotta su crema di Fave e mela annurca
Tortelli with goat cheese and Ricotta on broad bean cream and Annurca apple

Caramelle di porro, funghi e spinaci con crema di Parmigiano al Tartufo
Leek, mushroom and Spinach candies with Truffle arnesan cream

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP
Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy rum, Gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

69

WinePairing

29

1	Glutine/gluten	8	Sedano/celery
2	Crostacei/shellfish	9	Senape/mustard
3	uova/egg	10	Anidride solforosa/sulfur dioxide
4	pesce/fish	11	Sesamo/sesame
5	Arachidi/peanuts	12	lupini/lupins
6	Soia/soy	13	Frutta a guscio/nuts
7	latte/milk	14	Molluschi/clams

Gli alimenti possono tenere traccia di lattosio glutine e frutta secca

