

THE
ENCOUNTER

È LA SCOPERTA
DELL'ORA ETICA IN CUCINA;
UN NUOVO TEMPO LENTO E CORTO
DA MISURARE CON I SENSI.

UN INCONTRO CON DIVERSE SOLUZIONI CULINARIE,
SCANDITE DAL BATTITO DELL'OROLOGIO
E DAL RITMO DELLA NATURA.



THE DISCOVERY OF ETHICAL TIME IN THE KITCHEN,
A NEW SLOW AND SHORT TIME
TO BE MEASURED WITH THE SENSES.
AN ENCOUNTER WITH DIFFERENT CULINARY SOLUTIONS,
MARKED BY THE BEAT OF THE CLOCK
AND THE RHYTHM OF NATURE.

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

155,00

CAGLIATA DI LATTE VACCINO, CARPACCIO DI VARZESE
E CAVIALE DI STORIONE

*Fresh cheese, Varzese beef carpaccio
and Sturgeon caviar*

PLIN DI STRACHITUN, ZAFFERANO E LIEVITO
Stuffed pasta, strachitun cheese, saffron and yeast

RISOTTO CARNAROLI, CASTAGNE
E TARTUFO NERO
Carnaroli risotto, chestnut and black truffle

TROTA DEL CONSORZIO DEL TICINO
ALLA BRACE, CON BRODO DI FUNGHI
*Trout from the Ticino consortium,
cooked over embers and mushrooms consommé*

VITELLO IMPANATO "ALLA MILANESE"
PASTINACA E CAVOLO CAPPUCCIO
Veal chop milanese style, savoy cabbage and parsnip

GELATO AL FIORDILATTE
CON PERA SPEZIATA E SALSA BRULÈ
Milk ice cream, spiced pear and brulè sauce

6 VINI IN ABBINAMENTO

6 Matching Wines

65,00