

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 PROPOSTE GASTRONOMICHE,  
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 offerings,  
marked by the beat of the clock  
and the rhythm of nature.*



MENU

## **AWAKENING**

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE  
*5-course tasting menu*  
**155 euro**

CAGLIATA DI LATTE VACCINO,  
CARPACCIO DI VARZESE  
E CAVIALE DI STORIONE  
*Milk curd, varzese beef carpaccio  
and sturgeon caviar*

PLIN DI STRACHITUNT,  
ZAFFERANO E LIEVITO  
*Plin pasta stuffed with strachitunt cheese,  
saffron and yeast*

RISOTTO CASTAGNE E TARTUFO  
*Risotto, chestnuts and truffle*

TROTA, LA SUA PELLE CROCCANTE,  
RAPA BIANCA E CAVOLO RICCIO  
*Trout, its crunchy skin,  
white turnip and kale chips*

DOLCE D'AUTUNNO: MILLEFOGLIE E FIORI,  
GELATO AL TAGETE  
*The autumn: 'yarrow and flowers'  
marigold ice cream*

ABBINAMENTO VINI  
*Wine Pairing*  
**70 euro**

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO  
*The tasting menus are intended for the entire table*



## **À LA CARTE**

DUE PORTATE MINIMO A PERSONA (DOLCI ESCLUSI)  
*A minimum of 2 courses is required (dessert not included)*

LINGUA ALLA MILANESE  
CON SALSA DI RAFANO E SALSA VERDE  
*Milanese style calf tongue  
with horseradish and green sauces*  
**25 euro**

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA DI TALEGGIO,  
OLIO AL PORRO E CHIPS DI PANE  
*Poached egg, taleggio cheese, leek oil and bread chips*  
**24 euro**

VERDURE DELL' 'HORTO'  
*Seasonal vegetables*  
**28 euro**

VELLUTATA DI CIPOLLA CAMELLATA,  
BALSAMICO E CROSTINO DI BITTO  
*Caramelized onion cream soup,  
apple vinegar and Bitto cheese*  
**24 euro**

TRONCHETTO ZUCCA E TARTUFO CON SALSA AI FUNGHI  
*Pumpkin and truffle with mushroom sauce*  
**28 euro**

RISOTTO, CAVOLFIORE E ANGUILLA  
*Risotto, cauliflower and smoked eel*  
**26 euro**

NOODLE DI PANE CON BRODO DI TROTA,  
IL SUO CAVIALE, BIETA E FUNGHI  
*Bread noodle with trout broth, its caviar,  
chard and mushrooms*  
**26 euro**

RAVIOLI RIPIENI DI MIDOLLO, PASTINACA E PORRO  
*Ravioli filled bone marrow, parsnip and leek*  
**32 euro**

FUSILLI (MONOGRANO FELICETTI)  
ALLA CARBONARA DI MONTAGNA  
*Fusilli with 'carbonara tirolese' sauce*  
**28 euro**

SPALLA DI VITELLO, CREMA DI TOPINAMBUR E SPINACI  
*Veal, Jerusalem artichoke and spinach*  
**34 euro**

QUAGLIA PATATE E TARTUFO  
*Quail with potatoes and truffles*  
**36 euro**

STORIONE COTTO AL BBQ, CROSTA DI PINO E CAROTE  
*Sturgeon cooked on the BBQ, pine crust and carrots*  
**30 euro**

MAIALE AL BBQ E VERZA BRASATA CON FONDO VEGETALE  
*Braised pork and cabbage with vegetable sauce*  
**34 euro**

IL CARRELLO DEI DOLCI  
*Desserts*  
**16 euro**