

## ANTIPASTI

Storione e salmone scozzese marinati	€ 20
Capesante scottate con crema di zucca al Di Saronno	€ 15
Flan di carciofi con fonduta di montasio	€ 12
Prosciutto crudo Galloni riserva Gargantua con cavolfiori in agrodolce	€ 13
La nostra terrina di foie-gras con composta di arance	€ 21
Tartara di manzo garronese	€ 15

## PRIMI

Linguine con gamberi mantecati agli agrumi	€ 15
Ravioli ripieni di carciofi, stracciatella e baccalà	€ 15
Tagliatelle fatte in casa al ragù d'oca	€ 14
Gnocchi alle rape rosse con pesto e stracciatella	€ 13
Capellini tiepidi con Caviale oscietra Calvisius	€ 35

## SECONDI

Trancio di dentice con schiacciata di patate e zuppetta di ceci	€ 23
Tonno al limone con marmellata piccante di peperoni	€ 23
Coscia di coniglio confit con patate e radicchio	€ 22
Coppa brasata con carote glassate	€ 21
Caviale oscietra Calvisius con burro montato e pan- brioche	€ 35

MENÙ DEGUSTAZIONE	€ 50
Vini in abbinamento	€ 18

## DOLCI

Sacher a modo nostro	€ 8
Bavarese ai tre cioccolati	€ 8
Arancia marinata con coulis di lamponi e soffice di mascarpone	€ 8
Sorbetto alle pere e calvados Morin selection	€ 8