

C'ERA UNA VOLTA

Manzo alla California, anguilla affumicata e verdure marinate

Spaghetto al burro di missoltino e carpione

Milanese di vitello, asparagi e salsa bernese

Selezione di formaggi locali dal nostro carrello

Il Rosone del Duomo

—80,00

VIAJE

Carpaccio di capasanta, gazpacho di fragole e formaggio di capra

Kokotxas di baccalà al pil pil, piselli e berberechos

Socarrat de “cap i pota”, gambero rosso, fave e alioli

Triglia e il suo “suquet”

Filetto di vacca Gallega, peperone del Piquillo e salsa al midollo

Selezione di formaggi spagnoli dal nostro carrello

Fragola, meringa, lychee e cassis

—95,00

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

IL CIRCOLINO

Ostrica, taccole, pinoli e Pedro Ximenez
Asparago, beurre blanc, Grana Padano e caviale
Animella, agretti, carota, cocco e tamarindo
Risotto, aglio orsino, salsa iodata al mascarpone e salmerino
Ravioli di coniglio, salsa di crostacei, olive, anice e dragoncello
Rombo, carciofi, salsa Cafè de Paris alle alghe e yuzu
Piccione, rabarbaro, spinaci e morchelle
Selezione di formaggi dal nostro carrello
Limone nero, shiso e alga kombu

–110,00

Il menù degustazione scelto è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

Possibilità di ordinare a' la carte, scegliendo, i piatti dai menù degustazione fino ad un massimo di 5 ospiti.

2 portate –69,00 | 3 portate –90,00

A pranzo da Martedì a Venerdì, 2 portate ed un dessert a scelta dai nostri menù degustazione,
acqua e caffè inclusi

–40,00

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

DOLCI

Il rosone del Duomo	—15,00
L'Ecrù zibibbo passito, Firriato Italia Sicilia	—9,00
<i>Zibibbo, malvasia bianca</i>	
Fragola, meringa, lychee e cassis	—15,00
Recioto Capitello Fontana, Tedeschi Italia Veneto	—10,00
<i>Corvina, corvinone, rondinella, croatina, dindarella</i>	
Limone nero, shiso e alga kombu	—15,00
Akashi-Tai sparkling sake, Akashi Japan	—12,00
Carruba e banana	—15,00
Madeira Finest Full Rich 5 years old	—10,00
<i>Henriques & Henriques Portogallo Madeira DOC</i>	
<i>Tinta Negra 100%</i>	
Tarte tatin e gelato alla vaniglia per 2 persone	—28,00
Passito di Noto, Planeta Italia Sicilia	—9,00
<i>Moscato bianco 100%</i>	
Il carrello dei formaggi, confettura di stagione e pan tramvai	—da 12,00

ALTRI ABBINAMENTI

Passithea Oro	—12,00
<i>Girlan Italia Alto Adige</i>	
<i>Gewurztraminer 100%</i>	
Porto Tawny 10 years old	—9,00
<i>Niepoort Porto DOC</i>	
<i>Touriga, tinta francisca, tinta amarela, tinta roriz, sousao</i>	
Renesium	—9,00
<i>Malvirà Italia Piemonte</i>	
<i>Arneis 90%, altre uve aromatiche 10%</i>	
Pedro Ximénez Vintage 2021	—10,00
<i>Ximénez-Spínola Spain D.O. Jerez</i>	
<i>Pedro Ximénez 100%</i>	
Solera 1927 Pedro Ximénez	—12,00
<i>Alvear Spain D.O.P. Montilla-Moriles</i>	
<i>Pedro Ximénez 100%</i>	