

Per iniziare...

L'Orto *

Crema di sedano rapa allo zafferano, indivia belga brasata, aioli, pickels di barbabietola
(** 7)

€ 19

La Tartare *

Battuta di filetto di manzo alla nizzarda, midollo arrosto, maionese tonnata, cialda al sesamo
(** 1-4-7-11)

€ 22

Il Polpo

Spuma di patata, bourguignonne di polpo, uova di salmone, erbe aromatiche
(** 3-4-6-7-9-14)

€ 22

Il Patanegra iberico de Bellota

Patanegra iberico 30 mesi, pan tomate, sfoglia di pane alla nocciola e rosmarino
(** 1-7-8)

€ 29

Selezione di crostacei *

Gambero rosso, gambero viola, scampo, sachimi di gamberi Argentina
(** 2,4)

€ 35

Per continuare...

Il Risotto *

Riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano, riduzione di ossobuco e midollo in gremolata
(** 7-9-12) Disponibile anche Vegan

€ 18

Il Tonnearello

Pasta fresca, cacio, tre pepi (rosa, verde e nero della Val Maggia) salsa rossini e tartufo nero
(** 1-3-7)

€ 22

Gli Gnocchi *

Gnocchi di seppia, crema di fave decorticata, cima di rapa, cozze e julienne di seppiolina cruda
(** 2-3-4-13)

€ 20

Gli Agnolotti

Pasta ripiena alla genovese in brodo di carne arrosto e nasturzio
(** 1-3-7-9)

€ 22

E per finire...

"Of in Cereghin"

Uovo in tegamino, fonduta di grana padano 24 mesi, verza e cialda di grano saraceno
(** 3-7)

€ 19

Il Filetto*

Filetto di vitello porchettato con lardo di Marco D'Oggiono, satay di castagne, misticanza di funghi
(** 7)

€ 34

Il Pescato *

Pescato offerto dal mercato con verdure di stagione
(** 4 e dipendente dalla ricetta del giorno - chiedere al personale di sala)

€ 34

Il Foie Gras

Scaloppa di foie gras, salsa al porto, pere al vin brulè e pan brioches
(** 1-12)

€ 29

Selezione di formaggi e composte *

(** 5-7-8-10-12 e allergeni variabili a seconda della proposta - chiedere al personale di sala)

€ 18

Desserts

Il Gelato e Sorbetto Vico Mercati*

(** 3-7-8)

€ 10

La Sfera *

Sfera di cioccolato fondente, passion fruit, la sua salsa
(** 7-12)

€ 10

Il Tiramisù

Crema al mascarpone, marquise al cacao e caffè
(** 1-3-7-8)

€ 10

L'amor Polenta

Tortina di farina di mais, gelato alla cannella, riduzione al marsala
(** 1-3-7-8)

€ 10

(*) Gluten Free (**) allergeni - richiedere la tabella al personale di sala

Coperto

€ 4

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala

Menù Degustazione

percorso a mano libera

dello Chef

- 7 portate -

80€

(Solo per tutto il tavolo)

Eventuali allergie da comunicare all'ordine al personale di sala

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

Menù della tradizione

L'Orto*

Crema di sedano rapa allo zafferano,
indivia belga brasata,
aiolì, pickels di barbabietola
(** 7)

Il Risotto*

Riserva San Massimo
pistilli di zafferano,
riduzione di ossobuco e midollo in gremolada
(** 7-9-12) Disponibile anche Vegan

"Of in Cereghin"

Fonduta di grana padano
Verza, cialda di grano saraceno
(** 3-7)

L'Amor Polenta

Tortina di farina di mais,
gelato alla cannella, riduzione al marsala
(** 1-3-7-8)

50€

Il menù si intende per tutto il tavolo

(*) Gluten Free (**) allergeni - richiedere la tabella al personale di sala

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

Lista Allergeni

1: Glutine

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2: Crostacei e derivati

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3: Uova

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)

4: Pesce e derivati

(prodotti alimentari dove è presente il pesce anche in piccole quantità)

5: Arachidi e derivati

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6: Soia e derivati

(prodotti derivati come latte di soia, tufo, spaghetti di soia e simili)

7: Latte e derivati

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8: Frutta a guscio e derivati

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci peccar, anacardi, pistacchi)

9: Sedano e derivati

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10: Senape e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11: Semi di sesamo e derivati

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minime quantità)

12: Anidride solforosa e solfiti

(anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13: Lupino e derivati

(presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14: Molluschi e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc etc..)