

## ***Menu della Tradizione – Traditional Menu***

Vitello tonnato  
*Cold, sliced veal with tuna sauce*

Merluzzo e primizie  
*Codfish and spring greens*

Agnolotti del Plin  
*Homemade “Plin” agnolotti*

Guancia di maialino, sedano rapa, rafano e bietole  
*Pork cheek, celeriac, horseradish and beets*

Pere, cioccolato ed amaretto  
*Pears, chocolate and amaretto*

70

## ***Menu “A mano libera”***

6 portate a sorpresa della nostra Chef

## ***Menu “A mano libera”***

6 surprise courses from our Chef

80

La scelta dei menu viene proposta per l'intero tavolo  
*The choice of menus is proposed for the whole table*

## ***Antipasti***

Salmerino, asparagi, mandorle e salsa olandese  
*Char, asparagus, almonds and hollandaise sauce*

23

Animella di vitello e carciofo spinoso alla brace  
*Veal sweetbread and barbecued spiny artichoke*

23

Crudo di dentice, salsa alla mela verde, finocchio e sedano  
*Raw sea bream, green apple sauce, fennel and celery*

23

Insalata di radicchi, barbabietola e tartrà al parmigiano  
*Radicchio and beet salad with Parmigiano cheese tartrà*

20

## ***Primi piatti***

Tagliatella alla finanziaria  
*Tagliatelle with finanziaria*

24

Agnolotti del Plin  
*Homemade "Plin" agnolotti*

25

Carnaroli, anguilla e acetosella  
*Carnaroli rice, eel and sourwood*

25

Gnocco di patate rosolate con capperi, olive e pomodoro secco  
*Browned potatoes gnocchi with capers, olives and sun-dried tomatoes*

24

## ***Secondi piatti***

Storione e spugnole  
*Sturgeon and morels*

27

Faraona, cipolla bionda ed erbe spontanee  
*Guinea fowl, blond onion and wild herbs*

26

Spalla di agnello, ceci e cavolo nero  
*Lamb shoulder, chickpeas and kale*

26

Filetto di vitello confit, patata e spinaci  
*Confit veal fillet, potato and spinach*

28

***Percorso guidato vini in abbinamento “Menu della Tradizione”***  
***Guided wine pairing “Traditional Menu”***

40

***Percorso guidato vini in abbinamento “Menù a mano libera”***  
***Guided wine pairing “A mano libera” Menu***

50

Il nostro Maître sarà a vostra disposizione per guidarvi  
in questa esperienza gastronomica

Our Maître will be at your disposal to guide you in this  
gastronomic experience

Coperto 5

I prezzi indicati sono da intendersi in euro.

Alcuni dei nostri piatti contengono sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, evidenziate nel “registro allergeni”. Inoltre, durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Preghiamo quindi i nostri gentili clienti di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.

Cover charge 5

The currency of all the prices above is Euro

Some of our dishes contain allergenic substances pursuant to Reg. EU 1169/11, highlighted in the "allergen register". In addition, during the preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. We therefore ask our kind customers to inform us of any allergies or intolerances