

La carta

Entrate contemporanee

Saor in zucca! Baccalà mantecato alle erbe € 25

Patata soffice, capperi, granseola e finger lime € 30

Wafer di gamberi e cuore di lattuga € 35

Culatello di Antica Corte Pallavicina 36 mesi con verdure di stagione
per due persone € 50

Razza piemontese, foie gras e melanzana alla brace € 35

Pluma iberica, salsa ostrica € 35

Primi piatti intorno alle culture italiane

Spaghetti, anguilla affumicata e finocchietto € 35

Tagliolini verdi, Garagoi e dragoncello € 35

Ravioli del plin al sugo d'arrosto € 25

Risotto al ginepro € 25

Gnocchi al taleggio e tartufo nero € 40

Piatti principali con guarniture di stagione

Seppia affumicata al mirto € 40

Ombrina, cipollotto e levistico € 40

Capriolo, cavolo nero e topinambur € 45

Piccione e frutti rossi € 45

Animelle di vitello, cicoria e alloro € 45

Formaggi italiani € 30

Degustazioni

"L'amore per la vita è anche voglia di mangiarla"

I classici di Enrico Bartolini

Benvenuto con gioco di gusto e consistenze
Patata soffice, capperi, granseola e finger lime
Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola
Guancia di vitello in salsa brasata
Pre dessert
Gelato alla nocciola con crema tiepida di cioccolato

€ 90 escluse le bevande

Menu degustazione GLAM

8 assaggi istintivi

€ 120 escluse le bevande

Dessert

Gelato alla nocciola con crema tiepida di cioccolato
Tiramisù
Castagna
Mandarino e dintorni

€ 15



Menu degustazione esclusivamente a tavolo completo

Acqua € 5
Caffè € 6

La carta

Entrate contemporanee

Saor in zucca! Baccalà mantecato alle erbe

Patata soffice, capperi, granseola e finger lime

Wafer di gamberi e cuore di lattuga

Culatello di Antica Corte Pallavicina 36 mesi con verdure di stagione
per due persone

Razza piemontese, foie gras e melanzana alla brace

Pluma iberica, salsa ostrica

Primi piatti intorno alle culture italiane

Spaghetti, anguilla affumicata e fnocchietto

Tagliolini verdi, Garagoi e dragoncello

Ravioli del plin al sugo d'arrosto

Risotto al ginepro

Gnocchi al taleggio e tartufo nero

Piatti principali con guarniture di stagione

Seppia affumicata al mirto

Ombrina, cipollotto e levistico

Capriolo, cavolo nero e topinambur

Piccione e frutti rossi

Animelle di vitello, cicoria e alloro

Formaggi italiani

Degustazioni

"L'amore per la vita è anche voglia di mangiarla"

I classici di Enrico Bartolini

Benvenuto con gioco di gusto e consistenze
Patata soffice, capperi, granseola e finger lime
Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola
Guancia di vitello in salsa brasata
Pre dessert
Gelato alla nocciola con crema tiepida di cioccolato

Menu degustazione **GLAM**

8 assaggi istintivi

Dessert

Gelato alla nocciola con crema tiepida di cioccolato
Tiramisù
Castagna
Mandarino e dintorni



Menu degustazione esclusivamente a tavolo completo

La carta

Contemporary starters

Saor in pumpkin! Herbs and baccalà mantecato € 25

Soft potatoes, capers, crab and finger lime € 30

Red king prawns wafer and salad € 35

Antica Corte Pallavicina Culatello 36 months aging and vegetables
for two people € 50

Meat carpaccio, foie gras and grilled aubergines € 35

Iberico porc plumas, oyster sauce € 35

First courses around the Italian culture

Spaghetti with smoked eel and fennel leaves € 35

Green tagliolini, Garagoi and tarragon € 35

Ravioli del plin with meat sauce € 25

Juniper risotto € 25

Taleggio gnocchi and black truffle € 40

Main courses with seasonal garnishes

Smoked squid and ink sauce € 40

Ombrine, spring onion and sorrel leaves € 40

Roe deer, black cabbage and jerusalem artichoke € 45

Pigeon and red fruits € 45

Veal sweetbread, chicory and bay € 45

Selection of italian cheeses € 30

Degustazioni

"The love for the life is also wish of eat it"

Enrico Bartolini' classics

Welcome with play of tastes and consistences

Soft potato, capers, crab and finger lime

Beetroots risotto with gorgonzola sauce

Veal cheek with braised sauce

Pre dessert

Hazelnut ice cream with lukewarm chocolate mousse

€ 90 without drinks

GLAM Tasting menu

8 instinctive tastes

€ 120 without drinks

Dessert

Hazelnut ice cream with lukewarm chocolate mousse

Tiramisù

Chestnut

Tangerine and surroundings

€ 15



Tasting menus recommended for all the table

Water € 5
Coffee € 6

La carta

Contemporary starters

Saor in pumpkin! Herbs and baccalà mantecato

Soft potatoes, crab and finger lime

Red king prawns wafer and salad

Antica Corte Pallavicina Culatello 36 months aging and vegetables
for two people

Meat carpaccio, foie gras and grilled aubergines

Iberico porc plumas, oyster sauce

First courses around the Italian culture

Spaghetti with smoked eel and fennel leaves

Green tagliolini, Garagoi and tarragon

Ravioli del plin, meat sauce

Juniper risotto

Taleggio gnocchi and black truffle

Main courses with seasonal garnishes

Smoked squid and ink sauce

Ombrine, spring onion and sorrel leaves

Roe deer, black cabbage and jerusalem artichoke

Pigeon and red fruits

Veal sweetbread, chicory and bay

Selection of italian cheeses

Degustazioni

"The love for the life is also wish of eat it"

Enrico Bartolini' classics

Welcome with play of tastes and consistences

Soft potato, capers, crab and finger lime

Beetroots risotto with gorgonzola sauce

Veal cheek with braised sauce

Pre dessert

Hazelnut ice cream with lukewarm chocolate mousse

GLAM Tasting menu

8 instinctive tastes

Dessert

Hazelnut ice cream with lukewarm chocolate mousse

Tiramisù

Chestnut

Tangerine and surroundings



Tasting menus recommended for all the table