

Menù degustazione 1

Tagliere con salame di cervo, moccetta, salsiccia di cinghiale stagionata e bresaola chiavennasca

&

Fiori di zucca ripieni e fritti con leggera pastella su pomodorini ciliegino e origano

Garganelli freschi all'uovo con funghi porcini estivi, luganega monzese e maggiorana

Filetto di maialino in crosta di pistacchi su salsa al Calvados e spinaci novelli

Tortino caldo al cioccolato fuso con mantecato alla vaniglia

Euro 43,00 Bevande escluse

Menù degustazione 2

Tagliere con salame di cervo, moccetta, salsiccia di cinghiale stagionata, bresaola e lardo di colonnata su bruschetta tiepida e rosmarino

Bocconcini di pollo al curry con riso selvaggio saltato e verdure d'estate

Oppure

“Rostitt negà”: Nodino di vitello annegato con risotto alla milanese

Bavarese alle fragole fresche con salsa alla menta

Euro 33,00 Bevande escluse