



## *“Teatro Magico”*

### *La Natura intorno a Voi*

*I fiumi*

*Il lago*

*Il mare*

*Il pascolo*

*L'orto*

*La terra*

*Il bosco*

*Il mulino*

*La montagna*

***Menù Degustazione “Acqua / Water”***

**€ 85,00**

***Amuse bouche di benvenuto \* \*\****

*Welcome amuse bouche \* \*\**

***La trota colorata***

***Trota salmonata, marinata nella barbabietola, acqua di vongole,  
gel al lime e estratto di cime di rapa \****

*The colored trout*

*Salmon trout, marinated in beetroot, clam water,  
lime gel and turnip top extract \**

***Spaghettone monograno “pastificio Felicetti”***

***polpo, la sua acqua, crema di peperone e sedano ghiacciato \* \*\****

*Spaghettone “pastificio Felicetti” with Octopus, its water,  
pepper cream and frozen celery \* \*\**

***Rana Pescatrice gratinata al verde d’aromi,***

***essenza di basilico, fungo cardoncello scomposto, gel agli agrumi \* \*\****

*Monkfish au gratin with green herbs,*

*basil essence, decomposed cardoncello mushroom, citrus gel \* \*\**

***La foresta incantata***

***Bavarese alle castagne, spugna al cacao, crumble ai frutti di bosco \****

*The enchanted forest*

*Bavarian chestnut, cocoa sponge, berries crumble \**

***Abbinamento con 4 vini € 50***

***I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo***

*Tasting menus are served for all the table*

***Menù Degustazione “Terra / Land”***

**€ 84,00**

***Amuse bouche di benvenuto \* \*\****

*Welcome amuse bouche \* \*\**

***Il cervo viaggiatore***

***Tataki di cervo marinato nell’acqua di mare, ginepro e lavanda,  
coulis di frutti rossi, pan brioche all’anice, burro salato alle erbe di montagna \****

*Traveler deer*

*Deer tataki marinated in sea water, juniper and lavender, red fruit coulis,  
aniseed brioche bread, salted mountain herb butter \**

***Nostri tagliolini***

***Tagliolini di pasta fresca all’uovo e cacao, ragù bianco di cinghiale,  
semi di sesamo nero e bianco, aria alla camomilla \****

*Fresh pasta tagliolini with egg and cocoa,*

*wild boar white ragout, black and white sesame seeds, chamomile air \**

***Filetto di manzo, su crostone di pane all’aglio, sauté di carciofi violetta,  
puntarelle a crudo \* \*\****

*Beef fillet, on garlic bread crust, sautéed violet artichokes, raw chicor \* \*\**

***La finta fragola***

***Banana, composta di fragola, biscuit al cioccolato \****

*The fake strawberry*

*Banana, strawberry compote, chocolate biscuit \**

***Abbinamento con 4 vini € 50***

***I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo***

*Tasting menus are served for all the table*

## *Antipasti / Starters*

### *Il nostro orto d'inverno*

*Zucca, carciofo, cavoletto di Bruxelles, noci,  
crema di mirtilli, yogurt e sale maldon \**

*Our winter garden*

*Pumpkin, artichoke, Brussels sprouts, walnuts, blueberry cream,  
yogurt and Maldon salt \**

**€ 18,00**

### *Il cervo viaggiatore*

*Tataki di cervo marinato nell'acqua di mare, ginepro e lavanda,  
coulis di frutti rossi, pan brioche all'anice, burro salato alle erbe di montagna \**

*Traveler deer*

*Deer tataki marinated in sea water, juniper and lavender, red fruit coulis,  
aniseed brioche bread, salted mountain herb butter \**

**€ 22,00**

### *Il gambero contadino*

*Gambero rosso al bergamotto, crumble di mandorle e parmigiano  
verdure croccanti e germogli \* \*\**

*The peasant prawn*

*Red prawn with bergamot, almond and parmesan crumble,  
crunchy vegetables and sprouts \* \*\**

**€ 24,00**

### *La trota colorata*

*Trota salmonata, marinata nella barbabietola, acqua di vongole,  
gel al lime e estratto di cime di rapa \**

*The colored trout Salmon trout, marinated in beetroot, clam water,  
lime gel and turnip top extract \**

**€ 20,00**

## *I nostri primi - Our first courses*

### *Zuppa di cavolo nero*

*Taleggio, riso integrale, crostini di pane ripassati nel burro nocciola  
e zeste d'arance \**

*Black cabbage soup*

*Taleggio cheese, brown rice, croutons dipped in hazelnut butter  
and orange peels \**

**€ 20,00**

### *Riso "riserva San Massimo"*

*mantecato ai fichi, noci pecan e blu di capra \**

*"Riserva San Massimo" creamed risotto with figs, pecans  
and goat's blue cheese \**

**€ 24,00**

### *Spaghettono monograno "pastificio Felicetti"*

*polpo, la sua acqua, crema di peperone e sedano ghiacciato \* \*\**

*Spaghettono "pastificio Felicetti" with Octopus, its water,  
pepper cream and frozen celery \* \*\**

**€ 25,00**

## *I nostri primi - Our first courses*

### *Bottoni di zucca rivisitati*

*Zucca mantovana, grana padano, mostarda di frutta,  
amaretti di Saronno, fumetto di pesce di lago, pomodorini confit \**

*Pumpkin "buttons" pasta revisited*

*Mantuan pumpkin, Grana Padano, fruit mustard,  
Saronno amaretti, lake fish stock, confit cherry tomatoes \**

**€ 22,00**

### *I nostri tagliolini*

*Tagliolini di pasta fresca all'uovo e cacao,  
ragù bianco di cinghiale, semi di sesamo nero e bianco,  
aria alla camomilla \**

*Fresh pasta tagliolini with egg and cocoa,  
wild boar white ragout, black and white sesame seeds,  
chamomile air \**

**€ 22,00**

*I nostri secondi – Our main courses*

*Rana Pescatrice gratinata al verde d'aromi,  
essenza di basilico, fungo cardoncello scomposto,  
gel agli agrumi \* \*\**

*Monkfish au gratin with green herbs,  
basil essence, decomposed cardoncello mushroom,  
citrus gel \* \*\**

**€ 28,00**

*Sgombro a bassa temperatura  
cialda di polenta gialla, salsa di melograno,  
alberelli di broccoli e cavolo romanesco \**

*Mackerel cooked at a low temperature,  
yellow polenta wafer, pomegranate sauce,  
broccoli and romanesco cabbage \**

**€ 24,00**

## *I nostri secondi – Our main courses*

*Filetto di manzo,  
su crostone di pane all'aglio, sauté di carciofi violetta,  
puntarelle a crudo \* \*\**

*Beef fillet, on garlic bread crust, sautéed violet artichokes,  
raw chicor \* \*\**

**€ 28,00**

*Agnello glassato  
con pistacchio, il suo fondo, verdure marinate \**

*Glazed lamb  
with pistachio, its base, marinated vegetables \**

**€ 26,00**

*Panelle fritte e caponata di verdure in agrodolce,  
mandorle tostate e mentuccia \**

*Fried panelle and sweet and sour vegetable caponata,  
toasted almonds and mint \**

**€ 18,00**



## ***Desserts***

### ***La foresta incantata***

***Bavarese alle castagne, spugna al cacao, crumble ai frutti di bosco \****

*The enchanted forest*

*Bavarian chestnut, cocoa sponge, berries crumble \**

**€ 14,00**

### ***La finta fragola***

***Banana, composta di fragola, biscuit al cioccolato \****

*The fake strawberry*

*Banana, strawberry compote, chocolate biscuit \**

**€ 12,00**

### ***La pera ubriaca***

***Pera cotta al vino, la sua riduzione, crema inglese e  
frolla alla cannella \****

*The drunken pear*

*Pear cooked in wine, its reduction, crème anglaise and  
cinnamon shortcrust pastry \**

**€ 14,00**

### ***Caffè goloso***

***Caffè in tazza, zabaione caldo al bicchiere e cantucci alla mandorla \****

*The delicious coffee*

*Coffee in the cup, hot zabaglione by the glass and almond cantucci \**

**€ 10,00**

***Gelati e sorbetti di nostra selezione/ Carrello dei formaggi \* \*\****

*Ice creams and sorbets from our selection/ Cheese cart \**

I nostri piatti contrassegnati con l'asterisco (\*) possono contenere le seguenti sostanze allergiche: Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e derivati, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano, Sesamo, Arachidi e derivati, Senape, Lupini

*Our courses Marked with an asterisk (\*) may contain the following allergenic:*

*Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs and derivatives, Soy, Milk, Anhydride sulfurous and sulfites, Shell fruit, Celery, Sesame seeds, Peanuts and derivatives,, Mustard, Lupin bean*

I nostri piatti contrassegnati con il doppio asterisco (\*\*) contengono alcuni prodotti che sono stati congelati all'origine oppure abbattuti come da Reg. CE 852/2004.

*Our dishes marked with a double asterisk (\*\*) contain some products that have been frozen at the origin or cut down as per Reg. CE 852/2004*

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche.

*Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff eventual food allergies or intolerances.*

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

*Any allergies or intolerances not reported in advance will be accepted according to the availability of raw materials in stock.*

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico.

Il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004.

*We want to point out to our welcome guests that ingredients such as fresh dairy products, local meat and freshwater fish are an integral part of the authenticity of the experience of our gastronomic menu.*

*Fish intended for consumption raw or partially raw has undergone preventive remediation treatment, in accordance with the requirements of the Reg. CE 852/2004.*