

LE NOSTRE CRUDITÀ

CRUDITÀ / 55 € - per 2 persone

2 Ostriche N. 2 "La Gourmandise", 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 scampi danesi, tartare di tonno rosso, tartare di salmone

PLATEAU ROYAL / 110 € - per 4 persone

4 Ostriche N. 2 "La Gourmandise", 4 gamberi rossi di Sicilia, 4 scampi danesi, 4 capasante Hokkaido, tartare di tonno rosso, tartare di salmone, tartare di ricciola del pacifico, tartare di branzino

OSTRICA

"LA GOURMANDISE" / 5 € - 1 pezzo

GAMBERO

ROSSO DI SICILIA / 6 € - 1 pezzo

SCAMPO

DELLA DANIMARCA / 6 € - 1 pezzo

BATTUTA DI GAMBERI / 20 €

Con burrata, emulsione di basilico e spinaci

CAVIALE GIAVERI

SIBERIAN CLASSIC / 55 € - 30 gr

Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. Diametro uovo: circa 2,8 mm Colore: marrone/grigio scuro

CAVIALE GIAVERI

BELUGA SIBERIAN / 125 € - 30 gr

L'esperienza di gustare il sapore unico del caviale Beluga, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. Diametro uovo: circa 3 mm Colore: grigio bruno

DIM SUM

MINI SELEZIONE DIM SUM / 22 €

- 5 pezzi selezionati dallo chef

MAXI SELEZIONE DIM SUM / 45 €

- 10 pezzi selezionati dallo chef

BAO

BAO CON POLLO PICCANTE / 7.5 €

BAO CON POPCORN DI GAMBERI /7.5 €

BAO CON TEMPURA DI VERDURE/5.5 €

TARTARE

TARTARE DI SALMONE / 18 €

Salmone con salsa mediterranea

TARTARE DI TONNO / 20 €

Tonno con salsa yuzu

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE
/ 20 €

Con scaglie di parmigiano, tartufo nero, pane carasau

TAGLIERI

CULATELLO DI ZIBELLO

SPIGAROLI - 100gr / 28 €

per 2 persone

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP
+ STRACCIATELLA DI BUFALA / 18 €

per 2 persone

DEGUSTAZIONE DI SALUMI / 20 €

per 2 persone

*Salame nostrano, speck d'oca, prosciutto San Daniele dop,
lardo magro di Pata Negra*

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTI
PREGIATI / 25 €

per 2 persone

*Prosciutto di cervo, prosciutto della foresta nera,
prosciutto San Daniele dop 36 mesi, con giardiniera*

JAMÓN IBÉRICO ETICHETTA ROSSA
JABUGO - 100gr / 30 €

FOIE GRAS D'OCA - 40gr / 25 €

Con pan brioche e salsa di fichi

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI / 18€ **BIANCOINSOLITO - MONTICELLI BRUSATI** **FRANCIACORTA**

01 Caciotta Cremosa

Un formaggio basso, rotondo 14 cm circa di diametro, a pasta molle. La salatura a mano conspazzola e salina. Sapore dolce internamente e salato in crosta.

02 Robiola Fresca

Da tradizione bresciana un formaggio di piccola taglia a pasta molle di latte vaccino pastorizzato, tipicamente stagionato fino ad ottenere una lieve ed impercettibile fioriturabianca in crosta. Sapore lattico con punta acidula.

03 Provolino

Formaggio a pasta formata e filata artigianalmente, tanto elastica quasi sentirsi nervosa tra i denti. Riprende l'elasticità e la nota dolce tipica del Provolone Valpadano dop di cui la storia della nostra Famiglia Valsecchi da sempre legata in quanto tra le fondatrici del consorzio. Il sapore accessibile e piacevole, derivante dall'utilizzo di un caglio di vitello molto dolce.

04 Stravecchio di Monticelli

Declinazione personale della famiglia Valsecchi del Salva Cremasco con una stagionatura di oltre 12 mesi dalla quale segue un gusto ricco con una duplice vena erborinata e leggermente piccante. Dalla successiva e prolungata stagionatura dello Stravecchio di Monticelli vengono prodotte le varie declinazioni pregiate che conserviamo nelle nostre fiale di vetro. Un sapore che persiste con una texture che avvolge il palato.

05 Stravecchio Yogurt

Questa variante dello Stravecchio di Monticelli scaturita da un dolo di processo registrato e analizzato la prima volta il 20 03 2020. Lo abbiamo chiamato Yogurt in quanto il fermento (coltivazione batterica) aggiunto prima della cagliatura aveva raggiunto un grado di acidità misurato con il phmetro superiore alla norma, fermento che aveva consistenza e sapore tipica dello yogurt intero molto acidulo. Questa anomalia, seguita da una stagionatura priva di trattamenti (olio, salina) ha permesso al prodotto di induire esternamente imbrunire fino a diventare quasi una corteccia vegetale. Il sapore ha note di legno, tabacco, tostatura...

06 Robiola Invecchiata

Formaggio di piccole dimensioni molto molto difficile da stagionare proprio per la taglia. Nei mesi di stagionatura acquista sostanza, che si fa muscolosa e tirata, oltre che un colore paglierino intenso con striature verdi prima della crosta. Un formaggio che mette il punto sulla degustazione ma lascia una piacevole virgola in bocca con note di fieno e pelle vintage.

accompagnati da marmellata di cipolle di Tropea

STRAVECCHIO RISERVA ERBORINATO 2018 / 18 €

Ventiquattro mesi di affinatura caratterizzata dalla proliferazione di varie muffe naturali di intenso colore verde, arancio (da cui prende colore l'etichetta) e bianca. Questa coltre vellutata ricopre interamente la forma che, dopo qualche mese, viene messa sottovuoto per altri 12 mesi così da far permeare all'interno dei pori naturali della scorza una spiccata nota erborinata tipica dei blue cheese. Il risultato di questi mesi è un formaggio accessibile ai palati curiosi senza eccedere nella complicatezza di un sapore troppo forte.

BURRATA CAMPANA / 15 €

Con pomodori secchi, olive taggiasche, alici del Cantabrico e croccante verde

DOLCI

CIOCCOLATO / 8 €

Piramide arancia e cioccolato con base croccante

SAN MARCOS / 8 €

Torta San Marcos con cioccolato e caramello