



Il Chiostro di Andrea

GLI SGAGNINI

Cocktail di gamberi 2.0: crudo di gamberi, spuma di salsa rosa, mele verdi allo zenzero e lattuga bruciata	14
Tuorlo d'uovo, bettelmat, meringa salata ai porcini essiccati, lamponi e caviale di tartufo	12
“Sandwich” di terrina di bollito misto, fagioli risina, mostarda di pere, salsa verde e gelato alla senape	13
Carciofo: arrosto ripieno di formaggio di capra al limone candito, brodo e flan	13
Crema di fagioli, trippa fritta, seppioline in umido e cremoso di aglio dolce	13
Risotto mantecato al topinambur, Cynar e animelle di vitello alla milanese	13
Ravioli di ossobuco, ristretto allo zafferano, aria di gremolata e oro	14
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d'alpeggio	12

Scaloppa di lucioperca, salsa al brasato, crema di zucca e polenta croccante	16
Quasi una cassoeula: pancia di maialino, verzino, cotenna soffiata, e bottaggio di verza	14
Stinco d'agnello, birra rossa, sedano rapa e terrina d'interiora	15
Morbido di polenta, radici e zola piccante	13
Tris di Sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta	36
Poker di Sgagnini: 4 sgagnini	46
Il Percorso di Degustazione, vista la sua complessità, è consigliato per tutti gli Ospiti del tavolo	

DOLCI

Selezione di formaggi vaccini e ovini con pane alle uvette e composte	15
Sableè, marron glacè, meringhe e oro	8
Ganache di cioccolato guanaja, caffè al rum e banane	8
Crema bruciata alla vaniglia e Grand Marnier e sorbetto all'arancia	8
Spuma al Vov, gianduia, amarene e biscotto morbido al cacao	8
Coperto	3