



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
Crudo di manzo, mousse al foie gras, maionese di carote e brodo di olive taggiasche	13
Fiore di zucca croccante ripieno di patate e cipollotto con crema di burrata affumicata	12
Gazpacho di pomodoro con stracciatella di burrara, acqua di basilico e sgombro alla fiamma	13
Risotto al tarassaco e animelle di vitello al burro	13
Ravioli di parmigiano liquido, crema di piselli e cappuccino al pepe nero e lardo	13
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d'alpeggio	12

Halbut in olio cottura, barbabietola e maionese al wasabi	16
Pancia di maialino, parmigiana di melanzane, cipolle rosse grigliate e salsa al porto	14
Controfiletto d'agnello, porcino cotto e crudo, fagioli dell'occhio e salsa al timo	15
Millefoglie di verdure grigliate e formaggio di capra, tempura e salsa di soia e zenzero	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

Pesche noci al timo limonato, crumble alle mandorle, gelato alla cannella e coulis di lamponi 8

Biscotto alle nocciole, mousse al mascarpone, spuma di zabaione e croccante di cacao 8

Crema brule' alla lavanda con frutti di bosco e sorbetto ai mirtilli 8

Cannoli di ananas con crema di ricotta e amaretti su cremoso ai pistacchi 8

Coperto 3