



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
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 parmigiano liquido, crema di fave e cappuccino al pepe nero e lardo	13
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d'alpeggio	12

Scaloppa di lucioperca, crema di piselli alla francese, indivia brasata e latte cagliato	16
Pancia di maialino, parmigiana di melanzane, cipolle rosse grigliate e salsa al porto	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
Mele, pinoli e uvetta, cannella e crumble	8
Biscotto alle nocciole, mousse al mascarpone, spuma di zabaione e croccante di cacao	8
Crema brulé al caffè e anice con gelato al cioccolato	8
Cannoli di ananas con crema di ricotta e amaretti su cremoso ai pistacchi	8
Coperto	3