



Il Chiostro di Andrea

GLI SGAGNINI

Cannolo di farina di maïs, spuma di parmigiano, asparagi cotti e crudi, tuorlo, caviale di tartufo	12
Salmerino alpino alle erbe e zenzero leggermente affumicato, olandese con le sue uova, centrifugato di mele, sedano, gin	13
Crudo di cervo, ganache di foie gras, lamponi, gelato alla senape, pane bruciato	14
Magatello di vitello al rosa, crema di tonno, misticanza al balsamico, polvere di olive e capperi	12
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d'alpeggio	12
Risotto agli asparagi bianchi, midollo fondente, crumble al pepe nero	12
Tortelli di piselli, gamberi rossi, latte di mandorle, germogli	13
Gnocchetti di patate rosolate, ragù d'anatra, morchelle, tartufo scorzone	14

Strudel di patate e fave, fonduta di formaggio erborinato, tarassaco, aria di limone	14
Scaloppa di storione alla plancia, crema di burrata, melanzane bruciate, maionese di peperone	16
Tagliata di scamone d'agnello, fondo alle erbe e patate all'ortiche e burro	15
Ribeye di manzetta cotto al rosa, latte al fieno, cipolla rossa al forno, millefoglie di tuberí, radici e verdure	15

	35
Tris di Sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta con scaloppa di storione	37

Poker di Sgagnini: 4 sgagnini	45
con scaloppa di storione	47

Il Percorso di Degustazione, vista la sua complessità, è consigliato per tutti gli Ospiti del tavolo

DOLCI

Selezione di formaggi vaccini e ovini, affinati da Degust	12
Fragole, pistacchi e meringhe	8
Sacher estiva	8
Passion fruit, cioccolato bianco, gel di basilico	8
Frolla, limone, lamponi	8
Coperto	3