



Il Chiostro di Andrea

GLI SGAGNINI

Cannolo di mais ripieno di purea di zucca alla mantovana, tuorlo fritto, perlage di tartufo e brodo ristretto di croste di parmigiano riserva	12
Terrina di lingua di manzo e patè di vitello alla milanese, gambero rosso crudo, gelatina di frutti rossi e pane dolce	13
Lumache confit al burro alle erbe, crema di riso e erborin e spuma di aglio dolce	14
Trota iridea marinata alle erbe di montagna con crema di mele al sambuco e aria di rafano	13
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d'alpeggio	12
Risotto alle ortiche con pesce persico fritto e caprino di Montevicchia	13
Tortelli di parmigiana di melanzane, zuppetta tiepida di burrata affumicata e polvere di basilico	13
Gnocchetti di patate rosolati, ragù d'anatra, porcini e tartufo scorzone	14

Strudel di finferli e ricotta di bufala al timo con zuppetta di mirtilli al vino speziato	14
Porchetta di salmerino alpino, salsa tartara, crema di cavolfiori alla vaniglia e rape rosse crude e cotte	15
Tournedos di cervo al pan di spezie, salsa agra ai lamponi e crema di polenta morbida e porcini	15
Filetto di manzo al pepe verde, millefoglie di patate alla panna e senape in grani e mollica di pane al burro	16
Tris di Sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta	35
Poker di Sgagnini: 4 sgagnini	45
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
Spuma al vov, torta morbida di cioccolato, gelato al gianduia e amarene	8
Sacher estiva	8
Frutti di bosco all'aceto balsamico tradizionale con meringa bruciata e biscotto ai cereali	8
Frolla, mele caramellate al rosmarino e gelato al malaga	8
Coperto	3

