

# Percorso Degustazione

## Tasting Menus

Orri

150

Vini in abbinamento

*Wine pairing*

130

Abbinamento analcolico

*Juice pairing*

100

Scelta di due piatti salati

*Choice of two savory dishes*

90

Il menù degustazione è inteso  
per l'intero tavolo

*Tasting menu is considered for  
the entire table*

### **OSTRICA**

e nduja

*oyster and nduja*

2-6-7-9-14

### **TORTA DE QUESO**

garum di granchio e bottarga di muggine

*crab and mullet fish bottarga*

1-2-3-4-7

### **LUCIOPERCA**

a scabecciu

*pikeperch in scabecciu style*

4-7

### **AGNELLO**

carciofo e pipadrua

*lamb, artichoke and pipadrua dried tomato*

3-4-6-7-14

### **FILINDEU**

brodo di pecora

*sheep broth*

1-4-6

### **RISOTTO**

cerfoglio e missoltino

*chervil and charfish*

4-6-7

### **ORZIADAS**

ricordo di Cagliari

*sea anemone - memories of Cagliari*

2-4-7-14

### **LEPRE**

olive e tartufo

*hare with olives and truffle*

1-3-7

### **OROSEI**

fiore sardo e ginepro

*fiore sardo cheese and juniper*

1-7

### **FLAN DI LATTE**

di Teresa

*Teresa's milk flan*

1-3-7-8

# *Percorso Degustazione*

## Tasting Menus

Breva

130

Vini in abbinamento

*Wine pairing*

120

Abbinamento analcolico

*Juice pairing*

90

Scelta di due piatti salati

*Choice of two savory dishes*

80

Il menù degustazione è

inteso per l'intero tavolo

*Tasting menu is considered*

*for the entire table*

### **SCARPETTA**

pasta, pane e pomodoro

*pasta, bread and tomato*

1

### **TOPINAMBUR**

cioccolato e tartufo

*jerusalem artichoke, chocolate and truffle*

7

### **RADICCHIO**

vermouth e eucalipto

*red chicory, vermouth and eucalyptus*

### **RAVIOLI**

carsons della Carnia

*typical dish of Friulan cuisine*

1-3-7-8

### **ZINCARLIN**

risotto

7

### **ZUPPA**

di latte e ceci

*milk and chickpeas soup*

7-9

### **BACK TO 80'S**

sedano rapa al pepe verde

*celeriac with green pepper sauce*

7-8-10

### **CENERE**

ash

7

# Percorso Degustazione

## Tasting Menus

### Tradizione

120

#### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

assaggi di cucina regionale italiana  
da condividere  
tasting Italian regional appetizer to share  
1-2-3-6-7-8-9-11

#### DISCHI VOLANTI

pastificio Fabbri in ristretto di Caciucco  
pasta in Caciucco fish reduction  
1-2-4-7-14

*Oppure / Or*

#### RISO AL SALTO

zafferano e midollo  
rice, saffron and marrow  
1-7

#### MUGGINE

salsa al limone e capperi  
mullet fish, lemon sauce and capers  
4-7

*Oppure / Or*

#### AGNELLO

controfiletto, bernese, sedano rapa e sapa  
lamb sirloin, béarnaise, celeriac and sapa  
3-7

#### TORTA DI ROSE

rose cake  
1-3-7

Vini in abbinamento

Wine pairing

80

Abbinamento analcolico

Juice pairing

60

Il menù degustazione è  
inteso per l'intero tavolo  
Tasting menu is considered  
for the entire table

*Menu à la carte*

# *Antipasti*

## Starters

### **QUAGLIA 32**

bernese, aceto balsamico stravecchio e fondo alla pompia  
quail, béarnaise, aged balsamic vinegar and pompia gravy

3-6

### **BATTUTA DI MANZO 32**

selezione Fratelli Varvara  
local beef tartare with sides as your choice

1-3-4-7-10

### **PARMIGIANA 28**

melanzana alla parmigiana, basilico, grana padano riserva  
eggplant in parmigiana style

3-6-7

### **SALMERINO 38**

cavolo nero, mandorla e burro affumicato  
black cabbage, almond and smoked butter

4-7-8-10

# *Primi*

## First Courses

### **PASTA ASCIUTTA 36**

fusilloni Metodo Massi, ragù di cortile, foie gras e nduja  
fusilloni pasta with courtyard ragout, foie gras e nduja

1-7

### **GNOCCHI 34**

spinaci, aglio orsino e anacardi  
spinach dumplings, wild garlic and cashew nuts

1-8

### **RICORDO DI CASA 34**

plin in brodo ripieni di coda alla vaccinara  
typical pasta from Piedmont filled with beef in broth

1-3-7

### **ZINCARLIN 35**

risotto Meracinqe, caprino ed erba cipollina  
risotto with goat cheese and chives

7

# Secondi

## Main Courses

### **MUGGINE 46**

salsa al limone e capperi di Selargius  
mullet fish, lemon sauce and capers

4-7

### **LOMBATELLO AL BBQ 45**

selezione Varvara con verdure dell'orto di Aurelia  
beef hanger steak with vegetables from Aurelia's garden

7

### **ASTICE ETICO 60**

astice blu e le sue salse  
blu lobster and its sauces

1-2-3-6-7

### **PATATA ALLA BRACE 35**

funghi e tartufo nero  
bbq potato, mushrooms and black truffle

6-7

# *Da Condividere*

## To Share

Minimo 2 persone  
Minimum 2 people

### **IL PRANZO DELLA DOMENICA 116**

galletto ruspante servito come farebbe nonna Lucia  
baked chicken milk and honey served as grandma Lucia would do it

3-7

### **COSTATA DI MANZO SELEZIONE VARVARA 16/hg**

1000 - 1200 g

bbq beef T-bone Varvara's special selection

7

Tutti i piatti in condivisione sono serviti con  
patate e verdure dell'orto

All dishes to share are served with potatoes  
and vegetables from our garden

# *Formaggi* Cheese

**SELEZIONE DI FORMAGGI  
AL CARRELLO 7 / pz  
CHEESE SELECTION  
SERVED BY CART**

1-3-7-8

\*\*\*

**VIAGGIO IN EMILIA ROMAGNA 30  
DISCOVERING EMILIA ROMAGNA**

assaggi di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano  
tasting of three different ages of Parmigiano Reggiano

1-3-7-8

**ALLA SCOPERTA DELLA VALTELLINA 30  
DISCOVERING VALTELLINA**

assaggi di tre diverse stagionature di Bitto  
tasting of three different ages of Bitto

1-3-7-8

# *Dolci*

## Dessert

### **TORTA DI ROSE 40**

crema alla vaniglia e gelato al fiordilatte  
rose cake, vanilla cream and fiordilatte ice cream

1-3-7

minimo per 2 persone | minimum for 2 people

### **MIASCIA 16**

tipica torta di Bellagio con mele e pere caramellate, gelato al pane  
local pie with caramelized apples and pears, bread ice cream

1-3-7-8

### **RADICI 22**

paris brest alla nocciola, cremoso al topinambur e namelaka al Lagavulin 16  
hazelnut paris brest, jerusalem artichoke cream and Lagavulin 16 years namelaka

1-3-7-8

### **FLAN DI LATTE 16**

amaretto e caramello  
milk flan, amaretto and caramel

1-3-7-8

### **GELATI E SORBETTI 12**

ice-cream and sorbet selection

3-7-8

# Allergeni

## Allergens

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati  
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova  
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce  
Fish and product thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia  
Soybeans and product thereof
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio  
Milk and product thereof, including lactose
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti  
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and product thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano  
Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape  
Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/liter
13. Lupini e prodotti a base di lupini  
Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and products thereof

Ai sensi del REG CE 852/04, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa. Ai sensi del REG CE 853/04, il pesce somministrato crudo o parzialmente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido.

As regulated by REG CE 852/04, in order to guarantee the quality and hygiene of the food, some of the products served in this restaurant have been frozen or submitted to temperature reduction. As regulated by REG CE 853/04, the seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction.