

menu il g'Astronomico+

UOVO MORBIDO CON COZZE E CARCIOFI

oppure per l'intero tavolo:

LINGUA DI VITELLO ARROSTITA, BATTUTA DI SCAMPI E MANGO

CARAMELLE DI PASTA FRESCA AI FUNGHI SECCHI AL FONDO BRUNO DI
VERDURA

IL MERLUZZO PASSA DA MILANO

oppure per l'intero tavolo:

LEPRE, FOIE GRAS E VINO ROSSO

GARTEN SACHER

39

menu il g'Astronomico++

UOVO MORBIDO CON COZZE E CARCIOFI

LINGUA DI VITELLO ARROSTITA, BATTUTA DI SCAMPI E MANGO

CARAMELLE DI PASTA FRESCA AI FUNGHI SECCHI AL FONDO BRUNO DI
VERDURA

IL MERLUZZO PASSA DA MILANO

oppure per l'intero tavolo:

LEPRE, FOIE GRAS E VINO ROSSO

GARTEN SACHER

49

menu il g'Astronomico+++

CUSCINO DI GRAN CULAZZA

GELATINA DI TOPINAMBUR CON GAMBERI E VANIGLIA

MELA GHIACCIATA, BRANZINO E GIN TONIC AL PEPPERONCINO

COME UN INVOLTINO DI PESCE SPADA

PANE E MILZA

UOVO MORBIDO CON COZZE E CARCIOFI

LINGUA DI VITELLO ARROSTITA, BATTUTA DI SCAMPI E MANGO

CARAMELLE DI PASTA FRESCA AI FUNGHI SECCHI AL FONDO BRUNO DI
VERDURA

IL MERLUZZO PASSA DA MILANO

LEPRE, FOIE GRAS E VINO ROSSO

BRODO DI VERDURE ARROSTITE E LIQUIRIZIA

GARTEN SACHER

65

alla Carta

Così è (se vi pare)

CUSCINO DI GRAN CULAZZA - GELATINA DI TOPINAMBUR CON GAMBERI E VANIGLIA - MELA
GHIACCIATA, BRANZINO E GIN TONIC AL PEPPERONCINO - COME UN INVOLTINO DI PESCE
SPADA - PANE E MILZA

(*PERCORSO A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO)

21

LA BRANDADE DI BACCALÀ

19

IL ROTONDINO DI BUE CON SALSA TONNATA VECCHIA MANIERA

19

IL RISOTTO "GUSTI E COLORI DEL MERCATO"

17

LA BISQUE DI GAMBERI ROSSI CON ROTTURA DI GRAGNANO

23

FILETTO DI FASSONA CON SALSA STILTON E MARSALA (300 GR.)

29

"ASADO ALLA PIEMONTESE" LACCATO (900 GR.)

39

LA NOSTRA SELEZIONE "FORMAGGI DEL GIORNO"

17

LA TARTE TATIN CON GELATO ALLE BACCHE DI VANIGLIA

15

LA CRÈME BRÛLÉE

11

**i menu sono a disposizione unicamente per l'intero tavolo
i prezzi sono espressi in euro, comprensivi di servizio e non esiste coperto**

