

# **“Il mio ristorante”**

*Il sogno di ogni chef*

Un sogno che diventa un viaggio nel futuro verso un obiettivo che dovrai rivedere mentre procedi.

Non è un viaggio in treno che corre su binari già definiti, assomiglia più ai viaggi che abbiamo letto nei racconti degli esploratori.

Forse una traversata oceanica o un giro del mondo in barca a vela.

Devi saper leggere i venti che soffiano sul tuo percorso; sono i venti del passaparola, della comunicazione, del cambiamento dei gusti, del mutamento sociale.

Uno chef non è solo qualcuno che sa cucinare, assomiglia ad un navigatore che deve creare il suo equipaggio, farne una squadra affiatata, saper accettare che qualcuno sbarcherà strada facendo e qualcun altro si imbarcherà.

La meta sarà sempre un porto più in là di quello già raggiunto, ma lungo la rotta bisogna saper creare soddisfazione, piacere, voglia di tornare, perché tutti i nostri sforzi saranno inutili senza di Te, nostro gradito Ospite.

***“Cucinare è il mio modo migliore di comunicare”***



# I nostri percorsi degustazione

## *Origini*

Percorso di quattro portate che celebra il riso,  
anima della mia terra natale, Robbio.

Ogni piatto nasce dalle memorie delle risaie, dall'acqua che le nutre e  
dal lavoro che ne custodisce la tradizione.

Un viaggio che parte dalle radici di casa e si trasforma in espressione  
contemporanea, dove il riso diventa materia, storia ed emozione.

Il riso non è solo un ingrediente, ma identità e cultura.

“Zuppa alla pavese”

tuorlo, pane tostato, brodo di pollo

Risotto “Riso Margherita” peperoni e vongole

“Riso al salto”

“Riso Margherita” con ragù di carni bianche, pamigiano e zafferano

Cre moso di riso, nuvola di camomilla e latte salato

Euro 60  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 25  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## ***Biglietto da visita***

### *Introduzione alla nostra cucina*

Lo chef si presenta con questa proposta pensata per coloro che intendono iniziare un approccio diverso alla ristorazione.

La degustazione si basa sulla Vostra fiducia nello chef, che Vi propone la sua personale scelta tra i piatti che incontrano il maggiore gradimento da parte dei nostri clienti.

Toast di crostacei,  
zabaione salato e insalata croccante

Risotto "Riso Margherita" peperoni e vongole

Trancio di ricciola, sedano rapa e nocciole

Mousse di zabaione,  
alchermes e biscotto alle mandorle

Euro 75  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 30  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## ***A mani libere***

### *Conoscere meglio la nostra cucina*

Sei portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra.

Se con il "Biglietto da visita" è iniziata la Vostra conoscenza con lo chef, questo percorso di degustazione

Vi permetterà di apprezzare le sue proposte più elaborate, spaziando tra ingredienti molto diversi tra loro, ma abbinati sapientemente per offrire un divertimento per il Vostro palato.

Con questa scelta lasciate libero lo spirito creativo di chi cucina per passione e con professionalità.

I piatti sono preparati tenendo conto di ciò che propone il mercato, con ingredienti che garantiscono sempre il massimo livello qualitativo.

Euro 110  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 55  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## Crudi di pesce al naturale

*Possibilità di degustazione di pesce crudo in base alla disponibilità di mercato*

€ 100

Tartare del giorno 80 gr

(A\* 4)

**18**

Piatto di ostriche 6 pz

(A\* 14)

**35**

Varietà di gamberi "Borgo Santo Spirito" ■

3 pz mazzancolle, 3 pz gamberi bianchi, 3 pz gamberi viola

(A\* 2)

**45**

Piatto di crostacei ■

6 pz scampi, 3 pz gamberi bianchi, 3 pz gamberi viola

(A\* 2)

**55**

Le piccole Gioie del mare ■

1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero bianco, 1 gambero viola, 1 canestrello,  
tartare di seppia, tartare del giorno

(A\* 2,4,14,16)

**38**

Gioie del mare ■

3 ostriche, 3 scampi, 2 gamberi bianchi, 2 gamberi viola, canestrelli,  
tartare di seppia, tartare del giorno

(A\* 2,4,14,16)

**70**

## Antipasti

Toast di crostacei, zabaione salato e insalata croccante

(A\*1,2,3,7)

**20**

Mosaico di merluzzo, salsa al beurre blanc, uova di pesce

(A\* 4,7)

**20**

Seppioline scottate, crema di ceci e cavolo nero

(A\*14)

**22**

Canestrelli gratinati 10 pz

(A\* 1,14)

**28**

Carciofo romano fritto, olive taggiasche e patate

(A\* 7)

**14**

## Primi

Risotto "Riso Margherita" con peperoni e vongole

(A\* 7,12,14)

**22**

Ditalini "Felicetti" al farro, pecorino, cozze e fave

(A\* 6,7,8,10,14)

**22**

Pasta mista al "ragù" di branzino, liquirizia e basilico

(A\* 1,4,7)

**22**

Tagliolini "Massi" al pomodoro giallo e tartare di gamberi

(A\* 1,2,3,7)

**22**

Spaghetti mantecati alla barbabietola, zucchine, topinambur e mandorle

(A\* 1,7,8)

**20**

## Secondi

Trancio di ricciola, sedano rapa e nocciole

(A\* 4,7,8)

**28**

Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango

(A\* 4,5,6,11)

**28**

Trota salmonata confit, rape, gel di erbe e quinoa soffiata

(A\* 4,5)

**28**

Guancetta di vitello, crema di sedano rapa e spinaci

(A\* 7)

**28**

Controfiletto di cervo, pastinaca e more fermentate

(A\* 7,12)

**30**

- ✓ Rimpiazzo pane € 3
- ✓ Mezze porzioni: metà costo del piatto scelto con aggiunta di € 2
- ✓ Servizio tappo € 35