

LOMBARDIA A TAVOLA

6 courses \$99 | Paired Wines \$159

bresaola e mascarpone con riso al salto
pan fried risotto milanese, tomato sauce | bresaola,
grissini, mascarpone, cacio ricotta

pesce persico

pike perch | porcini mushroom | black truffle | shrimp |
white wine

tortelli di zucca

tortelli filled with pumpkin, mostarda di frutta, amaretti
biscuit, nutmeg, parmesan cheese | taleggio fondue |
parmesan foam | sage butter

osso bucco alla milanese

osso bucco | saffron risotto | gremolata

fagiano in salmi

pheasant wrapped in prosciutto crudo | espagnola
sauce | savoy cabbage

torta di formaggio con mandorle e
amaretto

mascarpone, ricota, almond, white chocolate
cheesecake | white chocolate ganache | berries |
amaretti biscuit crumble |