

*Questo menù degustazione nasce come un viaggio attraverso i piatti simbolo dello
chef,*

*quelle creazioni storiche che ne hanno
accompagnato la crescita e definito lo stile nel corso degli anni.*

*Una selezione di sapori e intuizioni che, pur mantenendo la loro identità originaria,
vengono riproposti oggi con rinnovata sensibilità.*

*Un percorso che unisce memoria e ricerca, invitando l'ospite a ritrovare l'essenza di
una cucina che
evolve senza mai dimenticare le proprie radici.*

Il Menù Degustazione

Contaminazioni

CERNIA, AJI AMARILLO, CURRY VERDE

Cernia, Aji Amarillo, Curry Verde

Groupers, Aji Amarillo, Green Curry

14.6.7.8

BARRACUDA, CACCIATORA DI POLLO, MELA VERDE E CAMOMILLA

Barracuda, Cacciatore di Pollo, Mela Verde e Camomilla

barracuda, Chicken cacciatore, green apple and chamomile

4.8.12

ZHENG DÀNGENG

Zhēng Dàngēng, Wagyu Italiano, Sesamo

Zhēng Dàngēng, Italian Wagyu sesame

1.3.6.11

SALMONE

Salmone in Salsa Scandinava

Salmon in Scandinavian sauce

2.4.7

RAVIOLO ALL'ANATRA, 5 SPEZIE CINESI, AVGOTARACO, SHISO E LIME

Raviolo all'Anatra, 5 Spezie Cinesi, Avgotaraco Greco, Shiso e Lime

Duck ravioli, Chinese 5 Spices, Greek Avgotaraco, Shiso and lime

1.3.4.7.9

RISO, AJVAR E KAYMAK

Riso, Ajvar e Kaymak

Riso, Ajvar and Kaymak

7

AGNELLO, MELA ANNURCA, NOCCIOLA E ANETO

Agnello, mela Annurca, nocciola e aneto
Lamb, Annurca apple, hazelnut and dill 7,8,12

GLACIER 51 E MANZO

Glacier 51 e Manzo
Glacier 51 and Beef 4

ERRORE PERFETTO

Errore perfetto
Perfect Mistake 7

RICCIO DI MARE, BAVARESE E LIME

Bavarese al lime, Riccio di Mare, Gelatina
Lime Bavarois, Uni Sea Urchin, Gelatine 3,7

150 p.p.

Questo menù degustazione nasce dalle tappe più significative del percorso dello chef, un mosaico di sapori raccolti nei suoi viaggi attorno al mondo. Ogni portata è un racconto, un incontro, una contaminazione che celebra la ricchezza delle culture e la loro armoniosa convivenza a tavola.

*La composizione di alcuni piatti può variare a seconda della disponibilità e della freschezza degli ingredienti.

**I clienti con celiachia o particolari allergie possono richiedere anticipatamente un menù degustazione da 6 portate, appositamente adattato alle loro esigenze alimentari, con piatti selezionati dallo chef al momento della cena

" Ogni piatto è un'opera d'arte che unisce passione,
creatività e ingredienti scelti con cura per offrirvi un'esperienza unica, dove ogni
sapore racconta una storia da scoprire."

Chef

Valerio Braschi

ANTIPASTI / STARTER

INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI

30

Insalata tiepida di calamari, chimichurry nikkei, tarassaco e miele

Warm calamari salad with nikkei chimichurry, dandelion greens and honey 1,6,10,11,14

BATTUTA DI WAGYU, MAIONESE DI WAGYU

35

Battuta di wagyu, maionese di wagyu al wasabi, friarielli e misticanza aromatica

Wagyu tartare, wagyu mayonnaise with wasabi, broccoli rabe and aromatic mixed salad 3,10

UOVO A 63.5°, SPUMA DI CREMA ALLA CARBONARA E TARTUFO NERO

38

Uovo cbt, spuma di crema alla carbonara e tartufo nero

Cbt egg, carbonara cream foam and black truffle 3,7

PRIMI / MAIN COURSE

RISOTTO, ZAFFERANO, OSSOBUCCO

45

Risotto allo zafferano mantecato al burro e parmigiano. jus di vitello e ossobuco

Saffron risotto creamed with butter and parmesan, veal jus and ossobuco

1.3.7.9

SPAGHETTI, POMODORO DEL PIENNULO E BASILICO

35

Spaghetti mantecati con crema di pomodori del piennolo e basilico

Spaghetti creamed with piennolo tomato sauce and basil 1

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CASA BRASCHI

30

Tagliatelle al ragu

Il ragu è fatto solamente con 3 ingredienti:

- Salsiccia
- Lardo
- Doppio concentrato di pomodoro. 1.3

(Ho usato la stessa ricetta di nonna e da sempre in casa usiamo solo quella ricetta per il ragu.)

Tagliatelle with ragu.

The ragu is made with only 3 ingredients:

- Sausage
- Lard
- Double tomato concentrate. 1.3

SECONDI / SECOND COURSE

COSTOLETTA ALLA MILANESE E POI...

45

Carrè disossato di vitello panato e fritto in burro chiarificato, la cui panatura viene aromatizzata con parmigiano e rosmarino. Maionese al limone e prezzemolo.

Boneless veal loin breaded and fried in clarified butter, with a breading flavored with parmesan and rosemary. Lemon and parsley mayonnaise. Freeze-dried fake bone made with veal jus. 1,3,7,10

GLACIER 51 E FONDO DI MANZO

50

Glacier 51 cotto all'hibachi su fondo di manzo.

Glacier 51 cooked in hibachi style on beef stock. 4

AGNELLO ALLA BRACE, FONDO DI AGNELLO ALLA MELA ANNURCA, CREMA DI ANETO, NOCCIOLA E PARMIGIANO

45

Agnello alla brace, fondo di agnello alla mela annurca, crema di aneto, nocciola e parmigiano.

Grilled lamb, lamb jus with Annurca apple, dill cream, hazelnut, and parmesan. 7,8,12

DESSERT

MAGNUMTIRAMISU'

16

Magnum di crema al mascarpone e vaniglia, caramello al caffè e glassa al cioccolato

Magnum of mascarpone and vanilla cream, coffee caramel and chocolate icing

3.7

RICCIO DI MARE, BAVARESE E LIME

20

Bavarese al lime, Riccio di Mare, Gelatina

Lime Bavarois, Uni Sea Urchin, Gelatine

3.7

CIOCCOLATO BIONDO, SALE E LIME

20

Cioccolato biondo, sale e lime

Blond chocolate, salt and lime.

1.3.7.8

COPERTO

10

LISTA ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (l); b) maltodestrine a base di grano (l); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape tranne: acido benico con una purezza minima dell'85% e ottenuto dopo due fasi di distillazione, utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E 470a, E 471 e E 477.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
15. **Funghi**

ALLERGEN LIST

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat (including spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and derived products, except for:
a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (l); b) wheat-based maltodextrins (l); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans** and products containing crustaceans.
3. **Eggs** and products containing eggs.
4. **Fish** and products containing fish, except for: a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. **Peanuts** and products containing peanuts.
6. **Soybeans** and soy-based products, except for:
a) refined soybean oil and fat (and derived products, insofar as the processing they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the base product from which they are derived);
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soy;
c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soy;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.
7. **Milk** and milk-based products (including lactose), except for:
a) whey used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactitol.
8. **Tree nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and related products, except for nuts used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery** and celery-based products.
10. **Mustard** and mustard-based products, except: behenic acid with a minimum purity of 85%, obtained after two distillation stages and used in the production of emulsifiers E470a, E471, and E477.
11. **Sesame seeds** and sesame-based products.
12. **Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as total SO₂, to be calculated for products as consumed or reconstituted according to manufacturer instructions.
13. **Lupin** and lupin-based products.
14. **Molluscs** and mollusc-based products.
15. **Mushrooms**.

I semilavorati sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa ai sensi reg. 852\04
The semi-finished products are subjected to blast chilling at negative temperatures in accordance with the regulations. 852\04

Per come sono strutturati i locali non possiamo escludere la presenza di altri allergeni.
Due to the structure of our location, we cannot assure the total absence of allergens.

Il Personale di sala, è a disposizione per fornire maggiori informazioni, in merito alla natura e alla composizione delle portate
The dining room staff is available to provide more information about the nature and composition of the courses