



MENU CENA

**TERRITORIO
RICERCA
INNOVAZIONE**

Tre viaggi attraverso la nostra cucina e la nostra tradizione

E' possibile scegliere il menù degustazione per intero, in modo da poter assaporare al meglio la nostra cucina, oppure scegliere dalla carta i piatti singolarmente. Consigliamo di consultare le proposte della nostra cantina per creare i migliori abbinamenti.

Menu Liberty

percorso degustazione a base di pesce - 85

TARTARE DI CERNIA 20

Tartare di Cernia pescata nell'Atlantico servita con gazpacho di pomodoro, pane tostato ed erbe di stagione

BACCALA' NEL BOSCO 18

Crema di Baccalà mantecato con sfoglia ai funghi porcini e tartufo nero estivo

GNOCCHI AL MARE 20

Gnocchi di patate, spuma di peperoni, polvere di capperi, cozze nieddittas e vongole veraci

OMBRINA 35

Trancio di ombrina scottata, beurre blanc al prezzemolo

GIRELLA AI MIRTILLI 12

Financier classica con crema al limone e ganache ai mirtilli freschi di Vegonno

Menu Belle Epoque

percorso degustazione a base di carne - 70

ROYALE DI FEGATO 22

Paté di fegatini di pollo brûlé, profumato al pompelmo e servito con pan brioche tiepido

RISOTTO E BORRAGINE 20

Risotto mantecato con crema di borragine, formaggio di Bobbiate e noci

CERVO 35

Controfiletto di cervo con il suo fondo e lamponi

CHEESECAKE 12

Cheesecake di formaggio di capra, lampone e gelato alla mandorla di Buosi

**TERRITORY
RESEARCH
INNOVATION**

Three journeys through our cuisine and our tradition

It is possible to choose the entire tasting menu, so that you can enjoy our cuisine to the fullest, or choose the dishes individually from the menu. We recommend consulting the proposals in our cellar to create the best combinations.

Menu Liberty

fish-based tasting itinerary - 85

TARTARE DI CERNIA 20

Atlantic-caught grouper tartare served with tomato gazpacho, toasted bread and seasonal herbs

BACCALA' NEL BOSCO 18

Creamed cod with porcini mushroom pastry and summer black truffle

GNOCCHI AL MARE 20

Potato gnocchi with pepper foam, caper powder, mussels, and clams

OMBRINA 35

Seared meagre fillet with parsley beurre blanc

GIRELLA AI MIRTILLI 12

Classic financier with lemon cream and fresh blueberry ganache from Vegonno

Menu Belle Epoque

meat-based tasting itinerary - 70

ROYALE DI FEGATO 22

Brûléed chicken liver pâté, scented with grapefruit and served with warm brioche bread

RISOTTO E BORRAGINE 20

Risotto with borage cream, goat cheese, and walnuts

CERVO 35

Venison sirloin with its stock and raspberries

CHEESECAKE 12

Goat cheese cheesecake raspberry, and almond ice cream from Buosi



Menu Dolce Vita

percorso degustazione vegetariano - 50

percorso degustazione completo - 75

- PARMIGIANA DI ZUCCHINE** 16
Parmigiana di zucchine, con mozzarella, parmigiano reggiano, pomodoro
- FETTUCCINE ALFREDO** 22
Fettuccine Alfredo con tartufo nero estivo
- SPAGHETTI AI TRE POMODORI** 18
Spaghettoni monograno felicetti al pomodoro fresco, basilico
- SPAGHETTI ai 3 POMODORI E ACCIUGHE** 20
Spaghettoni monograno felicetti al pomodoro fresco, basilico e Saor di Acciughe
- ROLLE' DI FARAONA** 28
Faraona disossata e fatta a roll con il suo ripieno di salsicetta e ritagli, radicchio brasato
- BABÀ A MODO NOSTRO** 12
Babà inzuppato al rum con pasta di arance e gelato al fior di latte di Buosi

Menu Dolce Vita

vegetarian tasting itinerary - 50

complete tasting itinerary - 75

- PARMIGIANA DI ZUCCHINE* 16
Zucchini parmigiana with mozzarella, Parmigiano Reggiano, and tomato
- FETTUCCINE ALFREDO* 22
Fettuccine Alfredo with summer black truffle
- SPAGHETTI AI TRE POMODORI* 18
Monograno Felicetti spaghetti with fresh tomato and basil
- SPAGHETTI ai 3 POMODORI E ACCIUGHE* 20
Monograno Felicetti spaghetti with fresh tomato, basil, and anchovy saor
- ROLLE' DI FARAONA* 28
Deboned guinea fowl rolled with sausage and trimmings filling, braised radicchio
- BABÀ A MODO NOSTRO* 12
Rum-soaked babà with orange zest and milky icecream

Signature

speciale 100 anni Caffè del Borducan

FOIE GRAS DEMI-CUIT AL PORTO 30
Terrina di Foie Gras marinata al Porto con pan brioche

TAGLIOLINI 30 TUORLI DEL BORDUCAN 22
Ragù d'anatra sfumata all'Elixir e scorzette di arancia

MANZETTA AL BORDUCAN 35
Manzetta Prussiana in salsa al Pepe Sichuan sfumato con l'Elixir del Borducan con i funghi trifolati

TORTINO BORDUCAN 12
Mousse al cioccolato fondente, farina di nocciole, glassa al cioccolato

Signature

special 100 years of Borducan

FOIE GRAS DEMI-CUIT AL PORTO 30
Foie gras terrine marinated with Port wine, served with brioche

TAGLIOLINI 30 TUORLI DEL BORDUCAN 22
Tagliolini with duck ragout flambéed with Elixir and orange zest

MANZETTA AL BORDUCAN 35
Prussian beef in Sichuan pepper sauce flambéed with Elixir del Borducan and sautéed mushrooms

TORTINO BORDUCAN 12
Dark chocolate mousse, hazelnut flour, and chocolate glaze