


Le Museo



V = Vegetarian •  = Vegan • GF = Gluten Free
*Cereals containing gluten Céréales contenant du gluten • †Crustaceans Crustacés • ‡Eggs Œufs • †Fish Poisson • †Peanuts Arachide • †Soybeans Soja • †Milk Lait • †Nuts Fruits à coque †Celery (including celeriac) Céleri
‡Mustard Moutarde • †Sesame Graines de sésames • ‡Sulphur dioxide and sulphites Anhydride sulfureux et sulfites • †Lupin Lupin • †Molluscs Mollusques • †Deep-frozen product Produit surgelé

I prezzi si intendono in Euro comprensivi di IVA



GLI ANTIPASTI

American Pilgrim scallops, celery juice, olives and cured grey mullet fish roe ¹⁴⁻⁹⁻⁴ Noix de coquilles Saint-Jacques, jus de céleri, olives et poutargue de mullet	GF	20
Marinated wild trout, salmon roe, daikon and honey ⁴ Truite sauvage marinée, œufs de saumon, radis japonais Daïkon et miel	GF	18
Tartar of Piedmont „Vicciola“ beef, Béarnaise sauce, quail eggs and black truffle ³⁻⁷ Tartare de bœuf de «Vicciola» piémontaise, Sauce béarnaise, œufs de caille et truffe noire	GF	25
Medallion of foie gras, brioche bread and finger lime ¹⁻³⁻⁷ Médaille de foie gras, pain brioché et citron caviar		22
“Trombetta” courgette, Tonka beans, “Cruschi” peppers, baby Swiss chard and saffron Courgette «Trombetta», fèves de Tonka, poivrons «Cruschi», bettes et safran	GF ⊕	17

LE MINESTRE

Consommé of smoked capon, small bread dumplings with herbs and celeriac ¹⁻³⁻⁹ Consommé de chapon fumé, gnocchis de pain aux herbes et céleri rave		16
Nature’s daily beauty in a cup Le visage quotidien de la Nature dans une tasse		16

LE PASTE E I RISOTTI

“Chitarrini” pasta, crayfish, wood sorrel and juniper ¹⁻²⁻³ Pâtes «Chitarrini», écrevisses de rivière, oseille des bois et genévrier		19
Parco San Marco Pacchero pasta, parmesan cheese, black garlic and crispy “slingega” ¹⁻³⁻⁷ Pâtes «Parco San Marco Pacchero», parmesan, ail noir et «slingega» croustillante		18
Tortello filled with Jerusalem artichokes, “stracciatella” cheese and tomato confit ¹⁻³⁻⁷ Tortello farci au topinambour, fromage «stracciatella» et tomate confite	V	18
Lemon Acquerello risotto, algae and raspberry jelly ⁷ Risotto Acquerello au citron, algues et gelée de framboises	GF V	20

I VEGETARIANI

Layered Savoy cabbage, mixed mushrooms, Asiago cheese and vegetarian gravy ⁷ Millefeuille de chou de Milan, champignons des bois mixtes, fromage Asiago et demi-glace aux légumes	GF ⊕	24
An encounter of seasonal flavours and colours Rencontre de saveurs et couleurs de saison	V	24

I PESCI E LE CARNI

Purée of dried black cod, spinach and chickpea pancake ³⁻⁴ Brandade de morue charbonnière, épinards et pancake aux pois chiches		30
Char from Preore, white asparagus from Bassano and beurre blanc ⁴⁻⁷ Omble-Chevalier de Preore, asperges blanches de Bassano et beurre blanc	GF	28
Nebrodi black pig, roasted spring onion, toasted corn nuts and tamarind ¹ Porc noir des Nebrodi, ciboule rôtie, maïs grillé et tamarin	GF	33
Sirloin steak of Piedmont “Vicciola” beef, “Perlina” aubergine, coriander and Balsamic vinegar Riserva ⁷ Entrecôte de bœuf de «Vicciola» piémontaise, aubergine «Perlina», coriandre et vinaigre balsamique Riserva	GF	40
Loin of Sardinian lamb, broccoli, blueberries and hunter’s sauce ⁷ Carré d’agneau sarde, brocolis, myrtilles et sauce chasseur	GF	28
Breast and leg of pigeon from Varese and mung beans ⁷ Poitrine et cuisse de pigeon et haricots mungo	GF	26

I DOLCI

Cannoli, hazelnut mousse and red currants ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ Cannoli, mousse aux noisettes et groseilles rouges	V	12
Yoghurt cream, raspberries and liquorice ¹⁻³⁻⁷ Crème au yaourt, framboises et réglisse	GF V	10
Lemon foam, sweet and sour fruit salad and mou caramel sauce ³⁻⁷ Écume de citron, jardinière de fruits et sauce au caramel mou	GF V	10
Apple Tarte Tatin with Tahiti vanilla ice cream ¹⁻³⁻⁷ Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille Tahiti	V	15
Meringue, almond crumble, rum and candied rhubarb ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ Meringue, crumble aux amandes, rhum et rhubarbe confite	V	12

I FORMAGGI

Great Selection of Parmesan cheese with traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO ⁷ Grande sélection de Parmesans avec Vinaigre Balsamique traditionnel de Modène AOP	V	18
Cheese platter with our homemade chutneys ⁷ Plateau de fromages avec nos confitures maison	V	15