

Lo Chef Andrea Bertarini ha il piacere di presentarvi
Evoluzione senza rivoluzione

Ingressi

Gazpacho di anguria, capesante marinate, burrata e oliva 30

Carpaccio di ricciola, cetriolo, aneto e mandorla di Noto 32

Battuta di manzo, fave, pecorino e rucetta selvatica 28 

Suprema di quaglia alla "milanese", capperi, limone e ketchup di carote 32 


"Orto e fantasia" 29

Primi

Risotto con primizie di stagione, foglie di fico, zenzero e lemongrass 30 (per due pers.)

Spaghetto trafilato al pesto di pistacchio, tonno e semi di basilico 29

Raviolo di ricotta e agrumi canditi con ristretto di gamberi e porro bruciato 30

Plin ripieni di coniglio e foie gras, burro nocciola e ribes bianco 32 

Gnocchetti alla crema di Parmigiano affumicato, luganighetta e caffè 28 

Secondi

Piccione "Montalbano" in doppia cottura, uvetta alcolica e tamarindo 62 

Agnello Pré Salé al punto rosa, melanzana e fave di cacao 49 

Dorso di branzino pescato all'amo, zucchine a scapece e succo di datterini 49

Calamaro ripieno, pane, nduja e dragoncello con cipollotto di Tropea 49

Inconfondibili e inimitabili, i piatti firmati dallo chef Andrea Bertarini trovano lo spazio ideale nel Ristorante Montalbano by Mirko Rainer. L'essenzialità della materia prima, sapientemente esaltata dalla creatività e dall'amore per la tradizione, si unisce alla fine ospitalità di Mirko Rainer in un connubio enogastronomico perfetto. Due visioni complementari che con l'ampia selezione di vini curata dalla ME Premium Wine Trading offrono all'ospite un sorprendente viaggio nel gusto.

Conviviale

Il nostro pensiero di condivisione espresso tramite due menu degustazione, l'angolo "carnoso" con l'utilizzo del **Big Green Egg** per esaltare gli aromi sprigionati dalla brace. Infine "Crudo e cotto", dove le pietanze proposte saranno suggerite dalle stagioni

Bianco e nero

Gazpacho di anguria, capesante marinate, burrata e olive

Risotto con primizie di stagione, foglie di fico, zenzero e lemongrass

Taglio di bovino cotto alla brace al sale affumicato, salsa ridotta al pepe verde e yuzu

Variazione di agrumi, spuma frizzante e karkadè

(il menu è consigliato per l'intero tavolo)

menu **90**

vini abbinati **35**

Colori


Sei portate a mano libera dove lo chef esprime la propria creatività miscelandola alla tradizione e dando vita ad un menu confortevole dall'animo contemporaneo

(il menu è consigliato per l'intero tavolo)


menu **115**


vini abbinati **45**

Carnoso

Côte de boeuf di manzo con frollatura sopra i 45 gg **13** p.etto  

a partire da 1.2 kg

RibEye di manzo **52**  

Cuore di filetto di manzo **49**  

Doppia costoletta di maiale **49** p.p.  

(per due persone)

Il formaggio

piccolo **16**

medio **24**

Crudo e cotto

Pioradoro 

Selezionato per noi da Rapelli, a 1964 metri d'altezza nasce quest'eccellenza del nostro territorio

Con giardiniera coltivata nel nostro orto **29** p.p. (min. 2 persone)

"Carosello"

Antipasti: crudi, cotti, mare, terra e ortaggi scanditi dalla stagionalità ed esaltati dalla creatività **90** p.p.

(consigliato per l'intero tavolo)

"Ceviche"

Il pescato del giorno, marinato secondo la nostra interpretazione della tradizione peruviana **45**

"Spaghetto freddo"

Con tartare di mare, olio d'oliva, acqua di pomodoro ed erba cipollina **34**

Opzionale con 10gr di Caviar di Storione "Malassol" **29**

I nostri collaboratori possono informare in merito alle provenienze delle materie prime e a sostanze che possono provocare allergie o intolleranze nelle derrate alimentari

THE FINE ART
OF KNIFEMAKING

Rainer

ENOTECA
WINE BAR
BISTROT
IL CENTRO DEL GUSTO
NEL MAGNIFICO BORGO

Antica
Osteria
Leone
Barberini

TAILORED
WINE SELECTION

ME
PREMIUM
WINE
TRADING

WWW.RAINER.DESIGN



WWW.OSTERIALEONEBARBERINI.CH



WWW.MEPWT.COM

