

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

Ingressi

“Bouillabaisse” ai frutti di mare crudi e cotti con pomodorini confit e zafferano **32**

Terrina di Foie Gras, composta di fichi e Saba con pan brioche **32**

Battuta di manzo, “guacamole” di broccolo, melagrana e noci di Macadamia **28** 

Animelle di vitello dorate, cavolo rosso in carpione e maionese alla verbena **30** 

Carpaccio di rapa dolce, caprino cremoso, rosmarino e capperi di sambuco **29**

Primi

Risotto ai funghi porcini, mirtillo rosso e anice stellato **30** (minimo 2 persone)

Raviolo di grano arso, ripieno di cinghiale al vino rosso speziato **29** 

Tortello di Parmigiano liquido “vacche rosse” e aceto balsamico invecchiato **32**

Gnocchetto di patata, zucca BBQ, pecorino e Pioradoro **29** 

Cavatello al pesto di bieta, ragù di luganighetta e latte di mandorla **29** 

Secondi

Piccione “Montalbano” in doppia cottura, uvetta alcolica e tamarindo **62**

Filetto di cervo al punto rosa, uva americana e castagne caramellate **52** 

Guance di maialino fondente, salsa ridotta alla senape e funghi porcini **49** 

Dorso di Lucioperca, burro nocciola alla camomilla e verza **49**

Filetto di Ombrina, crema di patate e cozze al profumo di Eucalipto **49**

Inconfondibili e inimitabili, i piatti firmati dallo chef Andrea Bertarini trovano lo spazio ideale nel Ristorante Montalbano. 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 menù degustazione, l'Angolo Carnoso con l'utilizzo del Big Green Egg per esaltare gli aromi sprigionati dalla brace e il Crudo e cotto nel quale le pietanze proposte sono suggerite dal susseguirsi delle stagioni.

Bianco e nero

Tonno alla carbonara

Cavatello al pesto di bietta, ragù di luganighetta e latte di mandorla

Filetto di cervo al punto rosa, uva americana e castagne caramellate

Caffè-latte-biscotti

(il menu è consigliato per l'intero tavolo)

Menu **90**

Vini abbinati **35**

Birre abbinare **35**

Colori

Sei portate a mano libera dove lo Chef esprime la propria creatività miscelandola alla tradizione, dando vita a un menù

confortevole dall'animo contemporaneo

(il menu è consigliato per l'intero tavolo)

Menu **115**

Vini abbinati **45**

Carnoso



Côte de boeuf "Razza Prussiana" di ca. 1.3 kg **13** p.etto

Striploin steak di manzo irlandese **52**

Filet Medaillon **56**

Rib chop di maiale svizzero **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. (minimo 2 persone)

"Carosello"

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

(consigliato per l'intero tavolo)

"Mercato e fantasia"

La proposta del giorno | SQ

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

Rainer

The Fine Art of Knifemaking
www.rainer.design



Winebar, Enoteca e Bistrot
nel cuore di Mendrisio
www.osterialeonebarberini.ch

La dispensa
online.

Tailored Wine and
food Selection
www.mepwt.com