

Ristorante Montalbano by Mirko Rainer: il connubio perfetto tra la fine ospitalità del Sommelier Mirko Rainer e la creatività gastronomica dello chef Andrea Bertarini. La scelta sapiente dell'ampia selezione di vini esalta l'essenzialità e la stagionalità delle materie prime in un turbinio di sapori in cui l'innovazione valorizza la tradizione.

Ingressi	* Battuta di manzo, lampone ghiacciato, ruchetta e crema di mandorla	29	
	Alice "imbottita" panata e frita su caponata di verdure al tamarindo	29	
	Gazpacho di anguria, capasanta, crema di burrata e verbena	29	
	Ricciola leggermente marinata, latte di fico, cetriolo e basilico	32	
	Carpaccio di zuccina, olio alla nepitella, yogurt soffiato e Parmigiano	27	
Primi	Risotto Gran Riserva con primizie di stagione, zenzero e kaffir lime <small>Minimo due persone</small>	30	
	Raviolo ripieno di ricotta, peperone crusco e acciuga del Cantabrico	29	
	Spaghettono "freddo" crudo di mare, olio e peperoncino	32	
	* Bottoni ripieni di vitello, pesto di pistacchio e lemongrass	30	
	Gnocchetto di patate al ragù di seppia, pomodorini confit e limone bruciato	28	
Principali	* Filetto di maialino, mela, zenzero e salsa ridotta al Calvados	52	
	* Lombata di vitello al punto rosa, grani di senape marinati e curry dolce	59	
	* Petto d'anatra laccato al chutney di mango e carota speziata	52	
	Polpo BBQ, patata soffiata e crema di melanzana affumicata	52	
	Branzino "all'acqua pazza", olive taggiasche, propoli e zuccina	52	
Speciale	"Carosello": prelibatezze stagionali crude e cotte tra mare e terra. Una specialità dello Chef!	90	
	* Secondo l'offerta di mercato proponiamo tagli speciali di carne cotta preferibilmente sul BIG GREEN EGG	SQ	
Menu degustazione	Le Fin Gourmet	Il racconto di una stagione in quattro portate	
		Menu gastronomico	90
		Vini abbinati	35
		Birre abbinata	35
	Paradisus gustus	Sei portate scelte e cucinate personalmente dallo Chef Andrea Bertarini	
		Menu gastronomico	115
		Vini abbinati	45
		Consigliato per l'intero tavolo	
	Settimo cielo	Un percorso gourmet per due persone con sette squisite portate cucinate dallo Chef Andrea Bertarini, accompagnate da sette vini rari e pregiati, che vi porterà nel settimo cielo gastronomico.	7 k
		<small>Prezzo del menu inteso per due persone, prenotazione gradita con qualche giorno di anticipo.</small>	
	Krug & Lemon	Menu a tre portate con abbinamento di tre Champagne Krug	550
		Krug Rosé, Krug Grand Cuvée 170ème Édition, Krug Grand Cuvée 169ème Édition <small>Minimo quattro persone</small>	



* Proposte selezionate da Partner Rapelli



Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.
Provenienza delle carni: CH, I, AUS, P, FR / Provenienza dei prodotti ittici: Mediterraneo, Atlantico e Mare del Nord