

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		Tortino di Foie Gras, nocciole caramellate, ananas, Saba e pan brioches	32	
	*	Battuta di manzo con acciuga del Cantabrico, salsa bernese e radicchio	29	
	*	Animella di vitello panata e frita con orecchie di Giuda, salsa verde e cavolo in carpione	30	
		Moscardini in umido, scarola ripassata con 'Nduja, sesamo cremoso e anacardi	29	
		Zucca... marinata, cremosa e croccante con latte di mandorla e senape in grani	29	
Primi		Risotto mantecato alla zucca, mandarino e fonduta d'alpeggio <small>Minimo due persone</small>	30	
		Plin di vitello, cacio e pepe verde con cipolla caramellata e alloro	32	
		Raviolo "Bergese" con büsción e castagna al burro fuso e vin brûlé	29	
		Gnocchetto di patata al "camino", stracotto di selvaggina, besciamella, anice e cannella	29	
		Spaghetto alla chitarra con peperone crusco, ceviche di capesante, oliva e coriandolo	30	
Principali		Piccione "Montalbano" in doppia cottura, uvetta alcolica e tamarindo	62	
		Filetto di cervo al punto rosa, castagne caramellate, mela e zenzero	58	
		Salmerino alpino con il suo caviale, salsa allo yuzu e indivia agli agrumi	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
		Prezzo del menu inteso per due persone, prenotazione gradita con qualche giorno di anticipo.		
	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		
	Minimo quattro persone			



* 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