

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 svizzero, crema all'uovo, asparagi e mela verde	29	
	* Suprema di quaglia alla Milanese, agretti e ketchup di carota	29	
	Carpaccio di ricciola del Mediterraneo, mandorla, ostrica e lampone ghiacciato	29	
	"Tagliatella" di seppia, piselli, pesto di pistacchio di Bronte e pomodorini secchi	29	
	Crème Caramel di cipolla dolce, Parmigiano e primizie di stagione	29	
Primi	Risotto Gran Riserva, fave, pecorino e pepe verde allo yuzu <small>Minimo due persone</small>	29	
	Raviolo al baccalà mantecato, cima di rapa e limone bruciato	29	
	* Bottoni ripieni di pancia di vitello, acciuga e ricotta affumicata	29	
	Gnocchetti di patate al pesto di bieta, gamberi e curry	29	
	* Fettuccine di pasta fresca alla crema di burrata, asparagi verdi e guanciale	29	
Principali	* Costolette d'agnello al punto rosa, carciofo e Borettane caramellate	57	
	Piccione "Montalbano" in doppia cottura, uvetta alcolica e tamarindo	57	
	Filetto di ombrina del Mediterraneo, tzatziki e riccio di mare	57	
Speciale	* Pioradoro tagliato direttamente dalla Berkel e servito con giardiniera di verdure fatta in casa	29	
	* Costoletta doppia di vitello cotta al punto rosa e passata al burro dell'Alpe <small>Minimo due persone</small>	68	
	* Beef Steak Tartare. <small>Una specialità senza tempo che merita la corretta preparazione al tavolo dell'ospite. Minimo due persone</small>	48	
	"Carosello" <small>Antipasti: crudi, cotti, mare, terra e ortaggi selezionati per la loro stagionalità e valorizzati dalla creatività dello Chef Bertarini.</small>	90	
	* Secondo l'offerta di mercato proponiamo tagli speciali di carne cotta preferibilmente sul BIG GREEN EGG	SQ	
Menu degustazione	Pop-up	Quattro portate con vini abbinati Dal martedì al giovedì	98
	Connoisseur	Il racconto di una stagione in quattro portate	
		Menu gastronomico Vini abbinati	90 35
	Chef's choice	Sei portate scelte e cucinate personalmente dallo Chef Andrea Bertarini	
		Menu gastronomico Vini abbinati Consigliato per l'intero tavolo	115 45
	7k	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 al settimo cielo gastronomico. Prezzo del menu inteso per due persone, prenotazione gradita con qualche giorno di anticipo.	7k
Krug & Flowers	Menu a tre portate con abbinamento di tre Champagne Krug Krug Rosé, Krug Grand Cuvée 170ème Édition, Krug Grand Cuvée 169ème Édition Minimo quattro persone	550	



* 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