

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, ricotta affumicata "Mascherpa", rucola selvatica e polline	29	
	* Filetto di maialino in carpaccio, curry, salsa verde e primizie in carpione	29	
	Capasanta scottata, champagne, lattuga romana e peperoncino candito	29	
	Crudo di ricciola, "Leche de Tigre", pesca e arachidi al wasabi	29	
	Gazpacho di anguria, feta greca, crescione e liquirizia	29	
Primi	Risotto "Riserva Montalbano", pomodoro appassito, burrata e capperi fritti <small>Minimo due persone</small>	29	
	Raviolo ripieno di ricotta, peperone crusco e Nduja	29	
	Spaghetto "freddo", crudo di mare, pistacchio e origano	29	
	Fettuccia al pesto di mandorla, limone, riccio di mare e alloro	29	
	* Plin di vitello, cacio, pepe verde e foglie di fico	29	
Principali	* Suprema di Faraona profumata al lemongrass, salsa ridotta al foie gras e tamarindo	57	
	* Lombata di vitello al punto rosa, ketchup di carote e cipolline in agrodolce	57	
	Dorso di branzino selvatico, salsa alle vongole veraci e zucchine alla "scapece"	57	
Speciale	* Il Pioradoro tagliato direttamente dalla Berkel servito con giardiniera di verdure	29	
	* Porterhouse-Steak di Scottona d'alpeggio da 1.2 kg <small>Minimo due persone</small>	68	
	Il pescato del giorno preparato "in Ceviche"	57	
	"Carosello" Antipasti: crudi, cotti, mare, terra e ortaggi scanditi dalla stagionalità ed esaltati dalla creatività dello Chef	90	
	* Secondo l'offerta di mercato proponiamo tagli speciali di carne cotta alla brace del 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