

Al Ristorante Montalbano si mira all'essenziale. Materie prime e stagionalità sono al centro di un percorso di gusto, accompagnato da una selezione di vini pensata per dare equilibrio a una cucina che valorizza la tradizione con sguardo contemporaneo.



## Ingressi

- \* Battuta di manzo, fave novelle, pecorino a scaglie e alloro

Suprema di quaglia alla milanese, asparago bianco, uva spina acetata e zafferano

Polpo scottato su passatina di ceci, pesto di rucola e pomodoro arrostito

Carpaccio di capesante marinate, salsa delicata al rafano e primizie di stagione

Oveto fondente, cicoria ripassata e speziata con ricotta affumicata e noci

## Primi

Risotto Riserva Montalbano alle spugnole, mostarda di pere e Castelmagno

min. 2 persone

- \* Ravioli al mascherpa e asparagi, pesto di bieta e guanciaie croccante

- \* Bottoni di vitello, maggiorana, limone e acciuga del Cantabrico

Cavatelli al nero di seppia in guazzetto di moscardini, piselli e peperoncino candito

Fettuccine di Gragnano, cipollotto novello, burrata di bufala e bottarga

## Principali

- \* Costolette d'agnello pré-salé al punto rosa, burro dell'alpe alle erbe aromatiche e patate novelle

Coscia d'oca laccata al chutney di mango speziato e patata cremosa

Filetto di ombrina al profumo di lemongrass, fave e cipolla di Tropea in carpione

## Speciali

- \* Secondo l'offerta di mercato, tagli speciali di carne cotti sulla brace del Big Green Egg

## Menu da degustare

*Connoisseur*

Il racconto di una stagione in quattro portate

Menu gastronomico  
Vini abbinati

*Chef's Choice*

Sei portate scelte personalmente dallo Chef

Menu gastronomico  
Vini abbinati

Menu consigliati per l'intero tavolo

- \* 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 del pane: Ticino, CH e I. Provenienza delle carni: CH, I, AUS, P, FR / Provenienza dei prodotti ittici: Mediterraneo, Atlantico e Mare del Nord.