

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 al coltello, peperone arrosto, capperi fritti e origano selvatico Gazpacho di anguria ai profumi mediterranei, tonno, mandorla e olive nere Crudo di ricciola al Leche de tigre, pesche e arachidi al wasabi Burrata di Bufala Campana, carpaccio di zucchine marinate al cipollotto di Tropea * Quaglia alla milanese, zafferano, lattuga grigliata e alloro
----------	---

Primi	Risotto Riserva Montalbano, aglio rosa, olio e peperoncino, mantecato con ricci di mare Tortelli di parmigiano liquido, zucchine in fiore, tamarindo e fico Spaghetti "freddo", crudo di mare, stracciatella e pistacchio Raviolo alla cernia, crema di melanzane alla brace e menta * Tagliolino di pasta fresca al ragù di animelle, peperone crusco e salvia frita	min. 2 persone
-------	---	----------------

Principali	Dorso di branzino alla crema di scampi e cipolla rossa in agrodolce Ceviche, il pescato del giorno marinato e guarnito secondo la tradizione * Lombata di vitello cotta al punto rosa, crema di carota speziata e senape in grani * Flintstone Steak "Il mito tra gli Steak's" Su riservazione	6-8 persone
------------	--	-------------

Speciali	* Il Pioradoro tagliato direttamente dalla Berkel servito con giardiniera di verdure fatta in casa * Secondo l'offerta di mercato, tagli speciali di carne cotti sulla brace del Big Green Egg
----------	--

Menu da degustare	<i>Connoisseur</i> Il racconto di una stagione in quattro portate Menu gastronomico Vini abbinati <i>Chef's Choice</i> 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.

