

Asparago bianco di Cantello

White asparagus of Cantello

Antipasto

*3

Starter

Terrina di asparagi bianchi

gelée di asparago verde bottarga di tuorlo d'uovo

*Asparagus terrine**green asparagus gelée egg yolk roe*

Primo piatto

*179

First course

Fusillone Felicetti

semuda fondo vegetale di asparagi cerfoglio

*Felicetti Fusillone**semuda cheese vegetable base of asparagus chervil*

Secondo piatto

*137

Main course

Asparagi bianchi

burro nocciola ovetto panato tartufo estivo parmigiano

*White asparagus**hazelnut butter breaded egg summer truffle parmesan cheese*

Dessert

*37

Dessert

Panna cotta al profumo d'asparago

fragole di candonga meringa al pepe di Timut

*Asparagus-flavored panna cotta**candonga strawberries Timut pepper meringue*

Diamo il benvenuto alla primavera con un germoglio prelibato dal sapore dolce con un retrogusto leggermente amaro, proveniente dalla provincia di Como.

We are welcoming spring with an asparagus themed menu, a delicious sprout that comes with a mild flavor and a slightly bitter aftertaste.