



GUALTIERO MARCHESI

Menu degustazione Gualtiero Marchesi



Capesante, Riesling e pepe rosa 

Scallops, Riesling wine and pink pepper

(4.7.12.14.15)

Pietro Colla Blanc de Noir, Poderi Colla



Riso, oro e zafferano

Rice, gold and saffron

(7.9.12)

Al Poggio Castello di Ama



Achrome di Branzino

Tribute to Piero Manzoni

Seabass, tarragon sauce, frisee salad

(4.12.15)

Sauvignon Lahn, San Michele Appiano



Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi

Veal fillet with foie gras and black truffle Gualtiero Marchesi style

(7.8.9.12)

Poggio ai Ginepri, Tenuta Argentiera



Zabaione freddo al marsala, spaghetti di riso fritti

Cold marsala zabaione, fried rice spaghetti

(1.3.7.12)

Lugana passito, Zenato

4 portate € 160,00 a persona – vini in abbinamento € 50,00 a persona
4 courses € 160.00 per person – wine pairing € 50.00 per person

5 portate € 180,00 a persona – vini in abbinamento € 60,00 a persona
5 courses € 180.00 per person – wine pairing € 60.00 per person

Antipasti

Starters



Capesante, Riesling e pepe rosa

Scallops, Riesling wine and pink pepper

(4.7.12.14.15)

€ 42



Dripping di pesce

Tribute to Jackson Pollock

Squids and carpet-shells, light mayonnaise,

tomato, basil and squid ink

(2.3.4.12.14.15)

€ 40

Insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina

Spaghetti salad with caviar and chives

(1.4)

€ 50

Filetto di manzo alla tartara, pane speziato

Beef fillet tartare, crunchy spicy bread

(1.7)

€ 34

Terrina di fegato grasso, pan brioche tostato,
piccola insalata all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Foie gras terrine with toasted pan brioches,

small salad with traditional Modena balsamic vinegar

(1.3.7.12.15)

€ 36



La Minextra

Sautéed seasonal vegetables Gualtiero Marchesi style

(9.16)

€ 26

Primi piatti

First courses



Riso, oro e zafferano

Rice, gold and saffron

(7.9.12)

€ 38

Raviolo aperto

Open raviolo with scallops and sole

(1.3.4.7.9.13.14)

€ 40

Maccheroni con scampi, olive e pinoli

Maccheroni pasta with scampi, olives and pine nuts

(1.2.8.15)

€ 40

Tortelli di ricotta, porcini, nepitella e tartufo nero

Ricotta cheese tortelli, porcini mushrooms, catmint and black truffle

(1.3.7)

€ 38

Tagliolini al tartufo bianco

Tagliolini with white truffle

(1.3.7)

€ 65



Crema di broccoli, caprino e mandorle tostate

Broccoli cream, caprino soft cheese and toasted almonds

(7.8)

€ 28

Pesci e crostacei

Seafood and shellfish

Il rosso e il nero

The red and the black, Tribute to Lucio Fontana

Monkfish in cuttlefish ink with gazpacho

(4.9.15)

€ 40

Salmone al rabarbaro

Rhubarb

(1.4.7.9.15)

€ 42

Astice arrosto, salsa al limoncino, piccole verdure

Lobster, lemon sauce, small vegetables

(2.4.9.15)

€ 54

Achrome di Branzino

Tribute to Piero Manzoni

Seabass, tarragon sauce, frisee salad

(4.12.15)

€ 44

Rombo in crosta di pane, salsa alle erbe, patate al vapore

Bread-crusted turbot, light herb sauce, steamed potatoes

(1.3.4.9.15)

per 2 persone


for 2 persons


€ 60 per person

Carni

Meat

 Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi
Veal fillet with foie gras and black truffle Gualtiero Marchesi style
(7.8.9)
€ 56

 Nocette d'agnello arrosto, purea di sedano rapa
Roasted lamb nocette, celeriac puree
(7.9)
€ 46

 Petto d'anatra al limone caramellato
Duck breast with candied lemon
(7.9)
€ 38

Chateaubriand

(1.3.7.9)

Per due persone

for 2 persons

€ 58 per person

Dolci

Desserts

Sacher Marchesi

Sacher cake Gualtiero Marchesi style

(1.3.4.7)

€ 16

Zabaione freddo al Marsala, spaghetti di riso fritti

Omaggio a Salvatore Sava

Zabaione with Marsala, fried rice spaghetti

Tribute to Salvatore Sava

(3.4.7)

€ 16

Soufflé al frutto della passione con salsa al cioccolato (20 minuti)

Passion fruit souffle with chocolate sauce

(20 minutes)

(1.3.7)

€ 16

Millefoglie di ovis mollis, crema al mascarpone e frutti di bosco

Ovis mollis mille-feuille, mascarpone mousse and wild berries

(1.3.4.7)

€ 16

Coppa ai frutti rossi, gelato alla vaniglia e salsa ai lamponi

Wild berries, vanilla ice cream, and raspberry sauce

(7)

€ 16

Meringata all'Italiana

Italian meringue dessert

(3.7)

€ 16


Gentile Ospite,


Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Shellfish and products containing shellfish
3. **Uova e prodotti a base di uova**
Egg and products containing egg
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products containing fish
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products containing peanuts
6. **Soia e prodotti a base di soia**
Soy and products containing soy
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products containing milk (including lactose)
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products containing celery
10. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products containing mustard
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products containing lupin
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Mollusks and products containing mollusks
15. **Tecnica del congelamento rapido, prodotto scongelato**
Product has been quick frozen, defrosted product
16. **Pietanza vegana**
Vegan

Pietanza vegetariana 
Vegetarian

Pietanza senza glutine 
Gluten-free