



LA SPERANZINA

## ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

<b>Kristina</b> <i>(Spumante Brut, Liquer Artigianale St. Germain, succo di limone)</i>	€ 9
<b>Luisa</b> <i>(Spumante Brut, Liquer Artigianale St. Germain, Liquer de Framboise, soda)</i>	€ 9
<b>Kendra</b> <i>(Cocktail analcolico della casa)</i>	€ 9
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry</b> Col Vetoraz, 2017, Veneto <i>(Glera 100%)</i>	€ 8
<b>Franciacorta DOCG Brut</b> “Cuvée Royale”, Marchese Antinori, Lombardia <i>(Chardonnay 75%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%)</i>	€ 10
<b>Trento DOC Extra Brut</b> “Riserva Lunelli”, 2009, Trentino <i>(Chardonnay 100%)</i>	€ 14
<b>A. Alsace c. Gewürztraminer</b> Domaine Zind-Humbrecht, 2015, Alsace <i>(Gewürztraminer 100%, indice 1)</i>	€ 13
<b>A. Sancerre c. “Comte Lafond”,</b> Baron P. de Ladoucette, 2017 <i>(Sauvignon 100%)</i>	€ 13
<b>Champagne Epernay Brut</b> “Grand Brut”, Perrier-Jouet <i>(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero)</i>	€ 17
<b>Champagne Tours sur Marne Brut Rosé</b> “Cuvée Rosé” Laurent-Perrier <i>(Pinot Noir 100%)</i>	€ 23

## LE ACQUE...

<b>Panna</b> <i>(Oligominerale colline toscane, naturale, R.F. 142 MG/L)</i>	€ 6
<b>San Pellegrino</b> <i>(Mineralizzata Alpi orobiche, frizzante, R.F. 960 MG/L)</i>	€ 6
<b>Surgiva</b> <i>(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 36 MG/L)</i>	€ 6
<b>Lurisia</b> <i>(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)</i>	€ 7
<b>Voss</b> <i>(Minimamente mineralizzata Norvegia, naturale/frizzante, R.F. 22 MG/L)</i>	€ 10
<b>Perrier</b> <i>(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)</i>	€ 8



### MENÙ DEGUSTAZIONE “Sperimentando...”

*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*

€ 92 per persona con sei portate inedite

€ 112 per persona con nove portate inedite

Una curiosa proposta all’insegna della nostra  
continua ricerca e sperimentazione...

### MENÙ DEGUSTAZIONE “La Nostra storia...”

*(Per tutto il tavolo)*

€ 88 per persona con cinque portate

Croccante di scampi e branzino,  
limone, erba cipollina, insalatina di frutta e verdura

Cappesante, Crème fraîche, cipolotto,  
Caviale Calvisius Tradition Royal

Tortelli gorgonzola e mascarpone, astice Bretone, noci

Morone del Mar Ligure,  
patata alla brace, cardoncello, tartufo nero, fondo di vitello

Pre dessert

Il nostro tiramisù

Piccola pasticceria

### MENÙ DEGUSTAZIONE “Le declinazione del Crudo”

*(Esclusivamente per tutto il tavolo)*

€ 120 per persona

Scaletta di dieci crudi tra pesci, crostacei e molluschi...

ostriche, cappesanta,

gambero rosso, astice,

morone, seppia,

scampo, dentice,

ricciola, caviale Calvisius

...abbinati creativamente da Daniele

*...“all’interno della nostra carta dei vini proponiamo ai signori clienti  
delle degustazioni di vino a calice abbinate ai Menù degustazione”...*



## À LA CARTE...

Calamaro, <i>alla Diavola</i> , cime di rapa, clementine	€ 26
Crocante di scampi e branzino, limone, erba cipollina, insalatina di frutta e verdura	€ 35
Ricciola, <i>come un "Milanese" ma cruda...</i> , mandorla, finocchio, arancia	€ 28
Composizione di antipasti di pesce	€ 43
Crudo di mare	<i>prezzo secondo mercato</i>
Animella, carciofi, granita alle erbe	€ 25
Capriolo, polenta Bresciana, cavolo nero, lampone	€ 29
Sedano Rapa, miele di castagno, caprino, tartufo nero	€ 23
Pasta e fagioli... (linguine di farro e orzo, cannellini, zenzero, porro bruciato)	€ 24
Tortelli gorgonzola e mascarpone, astice Bretone, noci	€ 34
Spaghetti alla chitarra, frutti di mare, maionese di pesce, porro bruciato	€ 29
Risotto "Azienda Cavalcini", ostrica, scalogno, lime (min. per 2 persone)	€ 29
Ravioli del plin, gallina, cavolo nero e maionese di carne allo zafferano	€ 26
Morone del Mar Ligure, patata alla brace, cardoncello, tartufo nero, fondo di vitello	€ 33
Rombo, radici di prezzemolo, verza, rapa bianca all'aceto di mele	€ 37
Astice alla Catalana... <i>invernale</i>	€ 50
Branzino d'Olbia al cartoccio (per 2, 3, 4... persone)	€ 38 <i>pp</i>
Pescato del giorno alla brace, <i>Mugnaia Very Strong</i> , indivia e grasso d'anatra, capperi	€ 40
Piccione, maionese di garusoli, rapa rossa e raperozolo	€ 38
Chateaubriand, salsa Bernese (per 2, 3, 4... persone)	€ 39 <i>pp</i>
Maialino, mela renetta, spinacio, cipolla borrettana	€ 34
Manzetta Prussiana (taglio Cube Roll) alla brace, Amarone, carote	€ 35
Selezione di formaggi e pane alle noci, marmellate di nostra produzione	€ 25

*Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato*



Misticanza dall'orto	€ 8
Patate al forno, profumi dell'orto	€ 8
Verdura del giorno alla brace	€ 10
<i>Coperto € 7</i>	

---

## IL NOSTRO STAFF

Daniele Mei (Chef de cuisine)

Elena Mor (Chef pâtissier)

Simone Inserra (Sous Chef de cuisine)

- Alberto Vitassovich (Junior Sous Chef) • Giovanni Menti (Chef de partie)
- Ange Christian Amani (Chef de partie) • Gregorio Cinelli (Demi Chef de partie)
- Melanie Marchini (Demi Chef pâtissier) • Sutaj Emiljano (Commis de partie)
- Filippo Domenghini (Commis de partie) • Khan Zaman Muhammad (Plongeur)
- Angodage Don Wickrama Terastran (Plongeur) • Riaz Asad (Plongeur)

Massimo Volpi (Directeur)

Carlo El Allaoui (Maître de restaurant & Chef de cave)

Arbis Prendi (Deuxième Maître de restaurant & Sommelier)

- Salvatore Sclafani (Chef de rang)
- Isac Antoniotti (Chef de rang & Deuxième Sommelier)
- Mustapha El Allaoui (Chef de rang) • Miriam Ruvanzieri (Chef de rang)
- Mario Di Galbo (Chef de rang) • Bance Abdoul Fatao (Chef de rang)
- Isak Gerges (Commis de rang) • Bardashevich Raman (Commis de rang)

Ilyasova Anzhelika (Chef Concierge)

- Hamed Ben Naima (Réceptionniste) • Eliza Marku (Femme de chambres)