

La nostra carta

Antipasti

Funghi trifolati in tortino di sfoglia al forno, salsa verde e rossa
Baked pie of sautéed mushrooms with green and red sauce
14,00 euro

Verdure di stagione, crema di parmigiano e tartufo nero
Season vegetables, braised and grilled, parmesan cheese cream and black truffles
15,00 euro

Gamberi rossi e capesante, crema di topinambur, ristretto di pollo e porri arrostiti
Scallops and red prawns, Jerusalem artichokes cream, thick chicken soup and roasted leeks
16,00 euro

Pescato di lago in leggero carpione
Fried and marinated lake fish
12,00 euro

Battuta di manzo al coltello, olio ai capperi, tuorlo d'uovo e aglio dolce
Raw beef with caper oil, egg yolk and sweet garlic
14,00 Euro

Uovo in due consistenze, crema di rapa bianca e tartufo nero
One egg – two consistencies. White turnip cream and black truffle
15,00 euro

Sandwich di foie gras, albicocche secche e salsa di mango
Foie gras sandwich, dried apricots and mango sauce
20,00 euro

Primi Piatti

Spaghetti alla carbonara, guanciale sfumato al calvados e bacon croccante
Spaghetti carbonara with calvados and crispy bacon
12,00 euro

Tortelli ripieni di zucca, amaretti e mostarda
Home made tortelli with pumpkin, amaretto and mustard
12,00 euro

Tagliatelle tirate a mano, funghi e mirtilli
Home made tagliatelle with mushrooms and blueberries
14,00 euro

Tagliolini gamberi e scampi, conserva di pomodoro e bisque
Tagliolini with shrimps and scampi, tomato and shellfish sauce
14,00 euro

Zuppa di cipolle
Onion soup
10,00 euro

Risotto mantecato alla zucca, foie gras sfumato all'aceto di lamponi e la loro salsa
Risotto with pumpkins and foie gras with raspberry vinegar and its sauce
Euro 16,00

Spaghetti grezzi, ricci di mare, crema di burrata e caviale
Raw spaghetti, sea urchins, burrata cream and caviar
20,00 euro

Secondi Piatti

Capriolo in salmì, crostoni di polenta e verdure di stagione
Stewed roe deer with grilled polenta and season vegetables
16,00 euro

Guancia di manzo glassata al forno, cavolfiori al burro, salsa di carote e arance
Baked beef cheek with cauliflowers, carrot and orange sauce
18,00 euro

Fiorentina o costata di manzo, verdure grigliate
T-bone steak or rib steak with grilled vegetables
48,00 euro Kg

Coscia d'oca in confit, spinaci e il suo fondo speziato
Goose leg confit, with spinaches and its spicy gravy
20,00 euro

Pernice rossa, salsa al melagrano e coste
Red partridge with pomegranate sauce and chards
22,00 euro

Coda di astice, in crosta di pane ed erbe aromatiche, crema di patate e carciofi
Lobster tail in crusty bread and herbs, potato cream and artichokes
Euro 25,00

Filetti di pesce persico, insalata di verza e sfoglia di pane croccante
Perch fillets, cabbage salad and crispy bread
22,00 euro

Itinerari Degustazione

Maurizio Santinon per Sergio 1950 Ristorante

Amuse bouche

Selezione di portate a mano libera

Chef's selection courses

Pre dessert

Dessert

Piccola degustazione

Short tasting
Euro 55,00

Grande degustazione

Full testing
Euro 75,00

Al fine di garantire un servizio di qualità e puntuale si consiglia ai tavoli con più di sei commensali i menù degustazione. Per lo stesso motivo i menù degustazione sono serviti solo per tutti i commensali alla stessa tavola.

To offer a quality service, may we suggest our guests to choose the tasting menu when in groups of six people or more. For the same reason the tasting menu will be served to all the guests of the same table.

I prezzi sono intesi servizio e le tasse incluse.
Price include taxes and service.