

Benvenuti nel cuore di Dina!

**Troverete di seguito dei menù “criptici”.
I piatti e i loro nomi parlano di me e di Dina.
Decidete se affidarvi all’inaspettato oppure
“liberi e leggeri” chiedete spiegazioni
relative agli ingredienti di ogni piatto
come pure eventuali modifiche del menù.**

**È possibile ordinare anche alla carta,
ma la prima volta il mio consiglio
è di scegliere un menù degustazione.
I menù degustazione sono il modo migliore
di sperimentare la cucina di Dina e
sono intesi per l’intero tavolo.**

**Grazie di scrivere insieme a noi
la storia di Dina!**

Aperitivo

Sogno 2013
VSQ Dosaggio Zero 12 €
100% Chardonnay

Cà del Vént
Lombardia

VSQ Brut Rosé Pas Operé 2014
64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot 10 €

Cà del Vént
Lombardia

Zero Dosage s.a.
66% Pinot Noir, 34% Chardonnay 14 €

Vincent Couche
Champagne

La fiducia è lasciar perdere la necessità
di conoscere tutti i dettagli prima di aprire
il tuo cuore.

(Anonymous)

Percorsi degustazione vini

Abbinamento 3 calici 20 €

—

Abbinamento 5 calici 35 €

—

Abbinamento 7 calici 50 €

Cuoco Buono

5 portate, 63 euro

7 portate, 72 euro

,

,

•

In aggiunta, su vostra richiesta:

Aglione, olio e aglio (min. 2 persone, 9 euro cadauno)

Vi rade il fegato (min. 2 persone, 10 euro cadauno)

Cuoco Post Fuoco

10 portate, 95 euro

,

,

•

In aggiunta, su vostra richiesta:

Vi rode il fegato (min. 2 persone, 10 euro cadauno)

C'è qualcosa che non quaglia (min. 2 persone, 8 euro cadauno)

Scelta alla carta

Raccomandato dopo la prima volta
che ci saremo conosciuti

,

Pane sfogliato, grana padano cipolla rossa in carpione	16€
Crema di cozze, pomodoro confit e limone	16€
Taco di pane carasau, costina di maiale sfilacciata e peperoncino candito	23€
Animella, salsa Borscht, crema di spinaci e Grana Padano e indivia	23€

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge,
alcuni alimenti sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva

,

Aglione e olio, finocchietto selvatico ed ostriche ghiacciate	19€
Casoncelli con crema di grana padano e salvia	20€
Ravioli di polpo e Buerre Blanc	20€
Risotto di erbe amare	22€

,

Arrosto di verdure	22€
Fegato di fassona, salsa bordolese mela, cipolla croccante e noci	24€
Rana pescatrice	26€
Pollo di Bress-a	25€

•

Dolci

,

Tiramisù	10 €
----------	------

,

Ma che cavolo!	12 €
C'è qualcosa che non quaglia	15 €

•

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge,
alcuni alimenti sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva.