



TRE CRISTI
MILANO

A DUE PASSI... DA MILANO

Quanta strada percorrono gli ingredienti dei nostri produttori di fiducia per arrivare fino al piatto? Ve lo raccontiamo attraverso questo menu di viaggio, ispirati dalla ricerca delle eccellenze italiane più nascoste, meno sperimentate, con un'anima sostenibile e senza mai spingerci troppo lontano dalla Madonna.

MILANO

Omaggio al panettone in versione salata con la nostra mostarda di mele cotogne, accompagnato da salsa allo zabaione

CAVOLFIORE - 7 km

Come un piccolo cavolfiore, mousse di ricotta con cuore di crema di cavolfiore, avvolto dalle sue foglie esterne speziate

TOPINAMBUR - 12 km

Topinambur alla griglia, la sua crema e crosta di pane

CHIOCCIOLE - 22 km

Chiocciole alle erbe con guscio croccante

GALLINA - 121 km

Riso Riserva San Massimo e gallina di selva, valorizzata in tutte le sue parti senza che nulla vada sprecato

RAVIOLO* - 15 km

Sfoglia leggera impastata con estratto di cicoria pan di zucchero, ripieno di foglie e fagioli cannellini, servito con brodo ottenuto per infusione delle parti più fibrose tostate

CARCIOFO - 150 km

Carciofo intero alla brace, gambo e cuore si trasformano in crema, dalle brattee esterne più tostate si ottiene il brodo profumato

MAIALE* - 60 km

Spalla di maiale con lenta affumicatura al fieno e cavolo cappuccio

AGLIO - 19 km

Cioccolato al caramello e aglio

NON È CIOCCOLATO - 150 km

Cre moso di cioccolato bianco, marmellata di pepe, mela e spirulina

a persona 90 €

con vini in abbinamento, a persona 150 €

IN CITTÀ

Con questo menu vogliamo condividere con voi le piccole e grandi scoperte dello chef in questa città in costante evoluzione, le sue tradizioni, la cultura, il design e, naturalmente, i piatti e gli ingredienti locali del cuore. Il racconto si snoda attraverso un'esplorazione meneghina che si spinge fino ai quartieri più nuovi e remoti.

MILANO

Omaggio al panettone in versione salata con la nostra mostarda di mele cotogne, accompagnato da salsa allo zabaione

BARONA

Spaghetto di patata con casera, bietole, pancetta, cipolla

SOLARI

Terrina di taleggio e frutta secca

PORTA NUOVA

Risotto al cavolo cappuccio viola, trota affumicata, panna acida

ISOLA

Ramen. Il brodo è ottenuto con cottura in pentola a pressione con costine di maiale, servito con verdure di stagione

DARSENÀ

La nostra michetta con trippa in umido

DERGANO

Fernet, cioccolato bianco, carbone vegetale

GARIBALDI

Torta ai fondi di caffè senza farina, cremoso al mascarpone e gelato al caffè espresso

a persona 70 €

con vini in abbinamento, a persona 110 €

Per la sua complessità, il percorso degustazione è consigliato per l'intero tavolo.

LA CARTA

ANTIPASTI

TOPINAMBUR	Topinambur alla griglia, la sua crema e crosta di pane	22 €
CAVOLFIORE	Come un piccolo cavolfiore, mousse di ricotta con cuore di crema di cavolfiore, avvolto dalle sue foglie esterne speziate	22 €
PATATA	Spaghetto di patata con casera, bietole, pancetta, cipolla	22 €
TEMOLO*	Pesce da itticoltura di montagna, affumicato e servito con marmellata di finocchio	22 €

PRIMI PIATTI

GALLINA*	Riso Riserva San Massimo e gallina di selva, valorizzata in tutte le sue parti senza che nulla vada sprecato	30 €
SPAGHETTO	Spaghetto Gerardo di Nola alla nostra conserva di pomodoro	30 €
IN BRODO	Soffice crema di patate, estrazione di bucce tostate e teste di spaghetti	30 €
MEZZO PACCHERO	Mezzo pacchero Gerardo di Nola mantecato con burro d'alpeggio e misultin	30€
RAVIOLO*	Sfoglia leggera impastata con estratto di cicoria pan di zucchero, ripieno di foglie e fagioli cannellini, servito con brodo ottenuto per infusione delle parti più fibrose tostate	30 €

SECONDI PIATTI

BIANCOSTATO	Biancostato di razza piemontese alla griglia con cicoria	30 €
MAIALE*	Spalla di maiale con lenta affumicatura al fieno e cavolo cappuccio	30 €
TROTA*	Trota da itticoltura di montagna cotta in argilla con erbe aromatiche, crema di latte e patate	34 €
CONIGLIO	Coniglio alla brace, miele, pera	34 €
SALMERINO*	Salmerino da itticoltura di montagna in guazzetto aromatico e insalata	34 €
CARCIOFO	Carciofo intero alla brace, gambo e cuore si trasformano in crema, dalle brattee esterne più tostate si ottiene il brodo profumato	30 €

DESSERT

NON È CIOCCOLATO	Cremoso di cioccolato bianco, marmellata di pepe, mela e spirulina	20 €
PERA	Vaniglia, biscotto, spezie	20 €
LATO B	Foglie e bucce rese dolci e croccanti servite con creme a base di frutta e ortaggi	20 €
GARIBALDI	Torta ai fondi di caffè senza farina, cremoso al mascarpone e gelato al caffè espresso	20 €

CHI SIAMO Executive chef Franco Aliberti | Maître e sommelier Monica Angeli | Team in cucina Sous chef Luca Battistella, Pasquale Catapano, Salvatore Condello, Salehim Ahmed | In sala Kevin Alarcon

MATERIE PRIME Nei nostri piatti vengono valorizzate tutte le parti degli ingredienti, senza che nulla vada sprecato. Abbiamo scelto di non usare prodotti ittici di mare nella nostra cucina per contribuire alla tutela del Mediterraneo e delle sue risorse e per concentrarci sui prodotti del nostro territorio.

CERAMICHE AUTOPRODOTTE Per rendere ancora più unica l'esperienza, realizziamo con le nostre mani i centro tavola e molti dei piatti su cui vi serviremo le portate. Per realizzare le ceramiche usiamo come stampi proprio quegli ingredienti che vogliamo mettere al centro della nostra cucina e valorizzare al massimo.

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze: si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. È inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

*I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.