



IL RE
DE LA
BUSA


PER COMINCIARE...

Baccalà confit, crema di ceci allo zafferano, limone salato e rosmarino
Baccalà (codfish) confit, chickpea cream saffron flavored, salted lemon and rosemary
22,00

Tartare di branzino, caviale Calvisius, puntarelle, crema di rapa rossa, chutney di mango e frutto della passione
Sea bass tartare, Calvisius caviar, "puntarelle" chicory, red turnip cream, mango and passion fruit chutney
29,00

Cervo scottato, nocciola, cappuccio, mela cotogna e pino mugo
Seared deer, hazelnut, cabbage, quince and mugo pine
28,00

Foie-gras: scaloppa con rabarbaro, petto d'anatra marinato leggermente affumicato, terrina al pistacchio, kumquat
Foie-gras: escalope with rhubarb, slightly smoked marinated duck breast, pistachio terrine, kumquat
32,00

Timballo di bulgur, tofu, verdure e maionese di avocado 
Timbale of bulgur, tofu, vegetables and avocado mayonnaise 19,00

LA PASTA...

Crema di zucca violina, raviolo del plin al caprino e maggiorana
Cream of pumpkin, "ravioli del plin" filled with goat cheese and marjoram

Prezzi in Euro – IVA inclusa
Prices in Euro – VAT included



IL RE
DE LA
BUSA

18,00

Spaghettoni "Matt", crudité di scampi, burro affumicato, alici e gin
*"Matt" Spaghettoni with raw scampi,
smoked butter, anchovies and gin*

27,00

Tortiglioni all'astice, friggirelli bruciati e briciole di pane al finocchio
*Tortiglioni pasta with lobster, burnt sweet pepper
and fennel bread crumbs*

29,00

Tortello al mosto di cabernet ripieno di coda di bue,
fonduta al Vezzena e tartufo nero

Black tea flavoured risotto, squid ink and blackberry reduction

22,00

Risotto al tè nero, seppia e riduzione di mora

Risotto with dried cherry tomato, scallops and rosemary

22,00

Fusilli di kamut, carciofi, pomodorini, cipollotto e seitan

*Kamut fusilli pasta, artichokes, cherry tomatoes,
spring onion and seitan*

19,00



LA CARNE ...

Filetto di manzo, purea di marroni, finferli e prugne
Beef fillet, chestnut purée, chanterelles and plums

36,00

Guancia di pura razza Iberica de Bellota,
senape di Dijone, carote, menta e fava di Tonka

Purebred Iberica de Bellota pork cheek,



IL RE
DE LA
BUSA

Dijon mustard, carrots, mint and Tonka beans
34,00

Piccione, radicchio brasato, foie-gras e riduzione di vin brulé
Pigeon, braised radicchio, foie-gras and mulled red wine reduction
38,00

IL MARE...

*Branzino in crosta di riso selvaggio, broccolo verde,
bottarga e clementine*
Sea bass in wild rice crust, green broccoli, bottarga and clementine
36,00


Rana pescatrice, indivia, scarola, pinoli e sarde di lago
Monkfish, endive, escarole, pine nuts and lake sardines
34,00

Trota lacustre in olio cottura, crema di mandorla e carciofi
Lake trout, almond cream and artichokes
34,00

Prezzi in Euro – IVA inclusa
Prices in Euro – VAT included



IL RE
DE LA
BUSA

Burgher di ceci alla curcuma e avena, crema di spinaci e porri 
Turmeric and oats flavoured chickpea burger, spinach and leek cream
25,00