

Giovedì 25 | Settembre 2025

Carlotta AGGIO

IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS • FIRENZE • 1 STELLA MICHELIN

Fortunato AMATRUDA

ANIMA ROMITA • CREMA (CREMONA)

Entrée

Carlotta Aggio

Radicchio trevigiano precoce, pera coscia, arancia e cannella

Fortunato Amatruda

Pappa al pomodoro con pane al lievito madre integrale aromatizzato al finocchietto selvatico

Carlotta Aggio

Shot di foglia di fico (l)

Maialino della selezione Fracassi, cicorietto selvatico e mostarda di fico (g, l, j, l)

Carlotta Aggio e Fortunato Amatruda

“Mole” di cipolla dorata, dattero, mela e oliva taggiasca accompagnata da pizza di farro al lievito madre cotta al vapore

Dessert Fortunato Amatruda

Panettone cremasco accompagnato da una quenelle di crema alla salvia

Euro 65,00 | Vino, bevande, caffè e coperto esclusi

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna - S.Pellegrino 0.75 Euro 4,00 | Acqua Panna 0.75 Euro 4,00

Pane e grissini realizzati con miscela “Altograno Pane” Molino Casillo Altograno

I nostri caffè sono Lavazza - Caffè espresso Euro 3,00 | Caffè decaffeinato Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Caffè filtro Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Coperto Euro 3,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, Molino Casillo Altograno, 1895 Coffee Designers by Lavazza.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze, e sulla presenza di prodotti lavorati da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Thursday 25th | September 2025

Carlotta AGGIO

IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS • FIRENZE • 1 STELLA MICHELIN

Fortunato AMATRUDA

ANIMA ROMITA • CREMA (CREMONA)

Entrée

Carlotta Aggio

Early radicchio of Treviso, Coscia pear, orange and cinnamon

Fortunato Amatruda

Pappa al pomodoro with whole-wheat sourdough bread scented with wild fennel

Carlotta Aggio

Fig leave shot

Fracassi selection piglet, wild chicory and fig mustard

Carlotta Aggio e Fortunato Amatruda

"Mole" made with golden onion, dates, apple and taggiasca olive paired with steam-cooked spelt sourdough pizza

Dessert Fortunato Amatruda

Panettone of Crema with cream of sage

Euro 65,00 | Wine, beverages, coffee and service not included

Our mineral waters are S.Pellegrino and Acqua Panna - SPARKLING WATER: S.Pellegrino 0.75 Euro 4,00 | STILL WATER: Acqua Panna 0.75 Euro 4,00

Bread and breadsticks made with the 'Altograno Pane' flour blend by Molino Casillo Altograno

Our coffees are by Lavazza - Espresso Euro 3,00 | Decaffeinated coffee Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Filter coffee Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Service Euro 3,00

For Identità Golose Milano exclusive selection of Acqua Panna - S.Pellegrino waters, Molino Casillo Altograno, 1895 Coffee Designers by Lavazza.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances, or home manufactured products from fresh raw materials exposed to a rapid freezing process in order to guarantee high standards of quality and safety can be provided by the staff and you can consult the relevant documentation that will be provided upon request.