

**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 85 (min. 2 persone, 9 euro cadauno)

Vi rode 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	€
Soufflè alla bava di lumaca	15	€

•

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