



Q
QUID
CHEF MIRKO QUARTO
RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE

“MURGIA VEGETALE”

4 portate a vostra scelta dal “Menù Vegetale”

55

con abbinamento vino facoltativo +30

“RICORDI”

6 portate a vostra scelta dal “Menù Ricordi o Metamorfosi”

70

con abbinamento vini facoltativo +45

“METAMORFOSI”

8 portate a vostra scelta dal “Menù Ricordi o Metamorfosi”

85

con abbinamento vini facoltativo +60

È possibile richiedere altri menù degustazione a vostra scelta partendo da un minimo di quattro portate e con costi differenti.

Data la complessità del menù, la scelta del Menù Degustazione si intende uguale per tutto il tavolo, a mano libera dello chef o a vostra scelta.

MENÙ VEGETALE

ANTIPASTI

MURGIA	16
<i>Spuma di fava, funghi cardoncelli, funghi porcini, vegetali disidratati, topinambur e granita alla mela verde. (9)</i>	
PAN COTTO “2020”	15
<i>Patata affumicata al melo, uovo 65°, pane aromatizzato all’aglio nero di Voghera, rape, cicorie, bietola e spugna di verdure. (1-3-12)</i>	

PRIMI

CONTRASTO	21
<i>Riso acquerello, topinambur, patata viola disidratata, cacao e Pallone di Gravina (minimo 2 persone). (7-9)</i>	

SECONDI

FAKE MANZO	15
<i>Barbabietola, soia, vincotto, salsa olandese, rafano, riduzione vegetale. (3-6-12)</i>	

*Ordinando a la carte è richiesto un minimo di tre piatti per persona.
Per prenotazioni superiori a quattro commensali è obbligatorio uno dei percorsi Degustazione.*

MENÙ RICORDI

ANTIPASTI

TONNO VITELLATO	18
<i>tonno, demi-glacé di manzo, alici, foglie di capperi e tonno secco. (4-6-9-12)</i>	
COCKTAIL DI GAMBERO “2022”	20
<i>Gambero rosso, scarola, essenza di gambero, carapace disidratato. (2-128)</i>	

PRIMI

ORIENTE “2020”	19
<i>Pasta all'uovo, ceci, tartufo, sgombro, funghi shiitake, alga Kombu e tonno secco. (1-3-4-4-9-12)</i>	
CAPRIATA “2021”	17
<i>Pasta mista Rummo, capriata luaca, foie grass, demi-glacé vegetale, pesto al basilico, peperone crusco e croccante gianduia (1-3-6-7-9-12)</i>	

SECONDI

DOLCEZZA DELICATA “2023”	17
<i>Pescatrice C.B.T., salsa caramello e peperone Crusco. (4-12)</i>	
AGNELLO “2022”	21
<i>Filetto di agnello, yogurt, albicocca fermentata, fondo bruno di agnello e liquirizia . (7-9-12)</i>	
GIRA ARROSTO “2024”	18
<i>Sovracoscia di galletto ruspante, riduzione di pollo arrosto, croccante al rosmarino, pepe limone, lime e timo . (1-6-9-12)</i>	

Ordinando a la carte è richiesto un minimo di tre piatti per persona.

Per prenotazioni superiori a quattro persone sarà servito il Menù Degustazione e data la complessità del menù non sarà possibile scegliere a la carte.

MENÙ METAMORFOSI

ANTIPASTI

ANIMELLA E SCAMPO	22
<i>Animella di vitello e il suo fondo, scampo irlandese e tapioca. (2-9-12)</i>	
EQUINO	19
<i>Tartarre di cavallo, mirtillo, thè nero, porcini leofilizzati. (12)</i>	
MEDITERRANEO	20
<i>Pesce spada, uovo, bottarga di muggine e nocciola. (3-4-8-12)</i>	

PRIMI

SAPORE DI MARE	24
<i>Riso acquerello, ostrica, borragine, caviale, burro salato della normandia. (min. 2 persone). (4-7-9-12-14)</i>	
RAPE	19
<i>Tagliolino alle rape, riccio di mare, pepe limone, rapa soffiata e crusco disidratato. (1-3-4-7-12)</i>	
CACCIATORE	18
<i>Tortello al coniglio, olive nere, riduzione vegetale, lupino. (1-3-9-12-13)</i>	

SECONDI

ORA...”TA <i>Orata, ostriche, cozze e foglia d’oro. (4-14)</i>	20
ASTICE <i>Astice americano nduja, mandorla, beurre blanc. (2-3-)</i>	30
PICCIONE <i>Piccione francese, cioccolato, fegato di piccione, radice scorzanera, bon bon piccione (9-12)</i>	25

*Ordinando a la carte è richiesto un minimo di tre piatti per persona.
Per prenotazioni superiori a quattro persone sarà servito il Menù Degustazione e data la complessità
del menù non sarà possibile scegliere a la carte.*

DESSERT

LA MIA TERRA	8
<i>Cre moso nocciola, crumble mandorla, crumble cacao, spugna pistacchio, germogli vegetali (1-3-7-8-12)</i>	
SANGUINACCIO	8
<i>Cre moso al fondente, meringa, barbabietola, melograno (3-12)</i>	
PASSIONE	8
<i>Mousse passion fruit, crumble cacao, spugna cacao, gelato al latte e passion fruit, cioccolato areato (1-3-7-12)</i>	
CARAMELLO E POP CORN	8
<i>Ganbache al caramello, torroncino di anacardi, pop corn caramellati (1-5-7-8-12)</i>	

COPERTO 4€
ACQUA PANNA o SAN PELLEGRINO 3€

Gli allergeni sono indicati in base
all'allegato II del Reg. UE 1169/11.

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

Per altre allergie e/o intolleranze non presenti in elenco,
comunicarlo al personale in sala.

TASTING MENÙ

“MURGIA VEGETALE”

4 courses of your choice from “Veg Menù”

55

optional wine pairing +30

“RICORDI”

6 courses of your choice from “Ricordi” o “Metamorfosi” menu.

70

optional wine pairing +45

“METAMORFOSI”

8 courses of your choice from “Menù Ricordi” or “Menù Metamorfosi”

85

optional wine pairing +60

*You can request other tasting menus of your choice
starting from a minimum of four courses and with different costs.*

*Given the complexity of the menu, the choice of the Tasting Menu
means the same for the whole table, free hand of the chef or your choice.*

VEG MENÙ

STARTERS

MURGIA 16

Fava bean mousse, cardoncelli mushrooms, porcini mushrooms, dehydrated vegetables, Jerusalem artichokes and green apple granita (9)

PAN COTTO “2020” 15

Apple smoked potato, egg 65, bread flavored with Voghera black garlic, turnips, chicory, chard and vegetable sponge. (1-3-12)

MAIN COURSES

CONTRASTO 21

Acquerello rice, topinambur, dehydrated violet potato, cocoa and Pallone di Gravina cheese (min. 2 people). (7-9)

SECOND COURSES

FAKE MANZO 15

Beet, soy, vincotto, hollandaise sauce, horseradish, vegetable reduction. (3-6-12)

Ordering a la carte requires a minimum of three dishes per person.

For bookings of more than four people the Tasting Menu will be served and given the complexity of the menu you will not be able to choose a la carte.

MENÙ RICORDI

STARTERS

TONNO VITELLATO	18
<i>Tuna, beef demiglace, anchovies, caper leaves and dried tuna. (4-6-9-12)</i>	
COCKTAIL DI GAMBERO “2022”	20
<i>Red shrimp, escarole, shrimp essence, dehydrated carapace. (2-128)</i>	

MAIN COURSES

ORIENTE “2020”	19
<i>Egg pasta, chickpeas, truffles, mackerel, shitake mushrooms, Kombu seaweed and dried tuna. (1-3-4-4-9-12)</i>	
CAPRIATA “2021”	17
<i>Mixed pasta Rummo, capriata luaca, foie grass, demi-glace vegetable, pesto with basil, Crusco pepper and crispy gianduia (1-3-6-7-9-12)</i>	

SECOND COURSES

DOLCEZZA DELICATA “2023”	17
<i>Monkfish C.B.T., caramel sauce and Crusco peppers. (4-12)</i>	
AGNELLO “2022”	21
<i>Lamb fillet, yogurt, fermented apricot, brown lamb and licorice base. (7-9-12)</i>	
GIRA ARROSTO “2024”	18
<i>Free-range cockerel thigh, reduction of roast chicken, rosemary crunchy, lemon pepper, lime and thyme. (1-6-9-12)</i>	

Ordering a la carte requires a minimum of three dishes per person.

For bookings of more than four people the Tasting Menu will be served and given the complexity of the menu you will not be able to choose a la carte.

MENÙ METAMORFOSI

STARTERS

ANIMELLA E SCAMPO	22
<i>Calf sweetbread and its sauce, Irish scampo and tapioca. (2-9-12)</i>	
EQUINO	19
<i>Horse tartare, blueberry, black tea, porcini mushrooms. (12)</i>	
MEDITERRANEO	20
<i>Swordfish, egg, mullet bottarga and hazelnut. (3-4-8-12)</i>	

MAIN COURSES

SAPORE DI MARE	24
<i>Acquerello rice, oyster, borage, caviar, salted butter from Normandy. (min. 2 people). (4-7-9-12-14)</i>	
RAPE	19
<i>Tagliolino with turnips, sea urchin, lemon pepper, puffed turnip and dehydrated Crusco pepper. (1-3-4-7-12)</i>	
CACCIATORE	18
<i>Rabbit tortello, black olives, vegetable reduction, lupine. (1-3-9-12-13)</i>	

SECOND COURSES

ORA...“TA” <i>Sea bream, oysters, mussels and gold leaf. (4-14)</i>	20
ASTICE <i>American lobster, nduja, almond, beurre blanc. (2-3-)</i>	30
PICCIONE <i>French pigeon, chocolate, pigeon liver, root scorzanera, pigeon bon bon (9-12)</i>	25

Ordering a la carte requires a minimum of three dishes per person.

For bookings of more than four people the Tasting Menu will be served and given the complexity of the menu you will not be able to choose a la carte.

DESSERT

LA MIA TERRA

Creamy hazelnut, almond crumble, cocoa crumble, pistachio sponge, vegetable sprouts (1-3-7-8-12)

8

SANGUINACCIO

Creamy fondant, meringue, beetroot, pomegranate (3-12)

8

PASSIONE

Mousse passion fruit, cocoa crumble, cocoa sponge, milk ice cream and passion fruit, aerated chocolate (1-3-7-12)

8

CARAMELLO E POP CORN

Caramel ganbache, cashew nougat, caramelized popcorn (1-5-7-8-12)

8

Allergens are indicated according to the annex
II of the Reg. UE 1169/11.

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. MILK
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULFUR DIOXIDE
13. LUPINS
14. CLAMS

For other allergies and/or intolerances not listed,
inform the staff in the dining room.