

# Welcome to Dina

Parto international per essere politically correct: “Benvenuta? Benvenuto? Benvenuti?” Per fortuna hanno inventato l’inglese così, uomo o donna che sia, nessuno si offende. E già incontriamo la prima pippa mentale. Potresti chiederti “ma non doveva essere solo un pasto?” Forse, non hai capito bene. Solo un pasto? Stai scherzando spero. Sei in un ristorante esperienziale, gourmet, d’avanguardia, rivoluzionario (se a qualcuno dovesse venire in mente qualche altro bel parolone lo comunichi immediatamente al maître che provvederà a ricercarlo per Antani). Insomma, non crederai di cavartela così facilmente. Dovrai almeno un po’ soffrire, scervellarti, pensare e lasciare che “tutto ti passi attraverso e ti cambi” (Eraclito? No Gipponi... fonte Michelin Magazine e Mazinga muto). Tra l’altro “Magazine” “e Mazinga” sono parole formate dalle stesse lettere, cosa che non posso lasciar passare senza sottolineatura. A questo punto, onestamente, mi auguro tu abbia capito che questa sia una supercazzola. Sì, proprio quella, una supercazzola, ma non la sto facendo a te; è una smorfia a tutto il nostro Mondo. Mi auguro non ci si senta offesi da quanto scrivo, ma ho bisogno di dare il giusto peso alle cose senza voler sminuire nulla. Chi fa ristorazione dedica ogni sua giornata con amore e piacere a te. Sì, ci crederesti? Proprio a te che stai leggendo. Non lo fa solo per questo, intendiamoci, ama ciò che fa, ma niente lo renderà più felice di saperti felice. So che può sembrare un’esagerazione, ma è davvero così. Ricorda che lavora tutto il giorno per offrirti parte di sé nel piatto e che nessuno è perfetto anche se ogni giorno ci prova, quindi, mi auguro tu possa goderti questo momento.

# Aperitivo

Oeil de Perdrix “s.a.” 14€  
Jean Vesselle  
Bouzy

Brut (6,5g/L)  
100% Pinot Noir

—

Blanc de Blancs 2012 12€  
Nicola Gatta  
Gussago, Lombardia

Vino Spumante Nature  
100% Chardonnay

# Jagged little pill

4 portate, 50 euro

Abbinamento vini 3 calici 30 euro

Pane sfogliato, spuma di Grana Padano  
e gelato di cipolla rossa in carpione

Pasta pesche e basilico

Sogliola, taccole e menta

Millefoglie

# Appetite for destruction

6 portate, 70 euro

Abbinamento vini 5 calici 40 euro

Lumache, prezzemolo, senape

Crema di cozze, pomodoro, limone,  
funghi, erbe aromatiche

Spaghettoni aglio, olio, pane croccante,  
ostrica ghiacciata e finocchietto

Casoncelli di carne e grana padano

Fegato di fassona, salsa bordolese,  
estratto di mela verde, curcuma, noci e  
cipolla

Latte e brodo di fieno

# Nevermind

8 portate, 90 euro  
Abbinamento vini 7 calici 55 euro

Cozze, aglio dolce, caffè, balsamite

Pomodoro e santoreggia

Testa di sarda di lago e salsa verde

Fusilli, colatura di calamaro,  
limone, menta, rafano e miele

Spaghettono freddo, olio al basilico,  
panna montata e pinoli

Rana pescatrice, liquirizia,  
aglio nero e timo limone

Piccione, rapa e prezzemolo

Crostatina cruda, ma cotta

# La valigia dell'attore

A scelta tra le tre proposte precedenti.  
Si richiede, per quanto possibile, una scelta comune per l'intero tavolo.  
60 euro

，

Antipasto

，

Primo

，

Secondo

，

Dolce

•

In aggiunta, su vostra richiesta:

*Casoncelli di carne e grana padano (12 euro)*

*Pasta erba (10 euro)*

*(Dolce) Quaglia, whisky, cacao, pinolo, salvia, spezie (10 euro)*

# Business Lunch

Solo a pranzo il lunedì, giovedì, venerdì e sabato

25 euro

**2 piatti a scelta**

(Acqua e caffè compresi)

,

Dolci in aggiunta su vostra richiesta:

*Cavolfiore, wasabi, nocciola, may chang (10euro)*

*Millefoglie (15 euro)*

,

Calice business lunch (5 euro)

•