



sant'agostino

luogo del gusto

Situato nel cortile della chiesa sconsacrata dedicata a Sant'Agostino, il ristorante nasce dal recupero della falegnameria annessa al Monastero, e si propone come un luogo di incontro tra arte, cultura e vita sociale.

Una grande luna accoglie gli ospiti e la luce nel piatto li conquista definitivamente. Il giardino è un'altra sala del ristorante, tra profondità e seduzione, con alcune presenze di design storico che creano un sofisticato collegamento con la galleria adiacente.

Sant'Agostino è un mix esplosivo tra arredamento di design e un ambiente essenziale nei toni del grigio e verde acqua. Gli spazi sono abbracciati dalla bellezza e dal fascino di un luogo senza tempo.

Sant'Agostino è per noi un rifugio in cui lasciarsi andare al piacere e all'emozione di nuovi sapori all'insegna della cucina italiana.

I nostri due menu degustazione,
PIACENZA A MODO MIO e
OLTRE I CONFINI MA NON TROPPO,
sono i vessilli del nostro pensiero e il modo migliore per incontrarci a tavola.

Benvenuti da Sant'Agostino

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

PIACENZA A MODO MIO

55

Un percorso che racchiude la nostra ricerca sul gusto, all'insegna di armonia ed eleganza, con l'ispirazione dettata dalla nostra terra

Benvenuto della cucina

Bao - tarò ad caval (1,6,9)

Anolini di Canapa, wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero (1,3,9)

Chianina "az. Casa Chierica" alla Rossini (1,3,7)

Pre Dessert

Monte Penice: mousse di castagne, crema di marroni, frutti rossi, frolla al cacao (1,3,7,8)

Piccola pasticceria (1,3,7,8)

OLTRE I CONFINI MA NON TROPPO

68

Un percorso per conoscere la cucina di Sant'Agostino, un viaggio che forgia il gusto con sapienza antica e ricerca moderna

Benvenuto della cucina

Colazione salata: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant (1,2,3,7)

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale (1,2,3,9,13)

Zuppa di pesci nostrani e crostacei del mar Ligure (2,4,9,14)

La tagliatella che non ti aspetti (1,2,3,4,9,14)

Pre Dessert

Tirami - su' (3,7,8)

Piccola pasticceria (1,3,7,8)

Abbinamento vini

tre calici 25 - quattro calici 30

*I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti del tavolo e comprendono entrées di benvenuto, pre-dessert e piccola pasticceria

LA CARTA

* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti

ANTIPASTI

	Lingua di vitello alla brace, tè nero affumicato, spinacio croccante ^(1,2)	16
	Colazione salata: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant ^(1,2,3,7)	19
	Lumache piacentine, funghi di stagione, spuma di polenta taragna ⁽⁷⁾	16
	Zucca Hokkaido, uovo morbido, erborinato di capra, pan brioches ^(1,3,7,9)	16
	Le 3 d.o.p. Piacentine (coppa, pancetta, salame) accompagnate dalla nostra giardiniera ⁽⁹⁾	16

PRIMI

	Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale ^(1,2,3,9,13)	18
	Cappelletti, caciocavallo podolico, pepe di Sichuan, aceto balsamico di Modena ^(1,3,6,7,9)	18
	Anolini di Canapa, Wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero ^(1,3,9)	18

SECONDI

	Zuppa di pesci nostrani e crostacei del mar Ligure ^(2,4,9,14)	28
	Chianina "az. Casa Chierica" alla Rossini ^(1,3,7)	28
	Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno ⁽⁷⁾	20
	Tagliata di cavallo alla brace, senape, patate ^(7,9,10)	25

DESSERT

TIRAMI - SU':	10
Cake alle mandorle, spuma di mascarpone, chantilly di ricotta, gelato alla nocciola, tuile al cacao, gelatina di caffè ^(3,7,8)	
MONTE PENICE:	10
Mousse di castagne, crema di marroni, frutti rossi, frolla al cacao ^(1,3,7,8)	
TORTA DI ROSE:	10
La nostra torta di rose, zabaione freddo ^(1,3,7) (disponibile senza lattosio su richiesta)	
ESPERIENZA:	15 p. p.
Il dolce Condiviso creato dai nostri Chef sul vostro tavolo (viene realizzato per l'intero tavolo) ^(1,3,7,8)	

FORMAGGI

TRE PEZZI	12
Formaggi locali, confetture, pan brioches ^(1,3,7)	
CINQUE PEZZI	16
Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioches ^(1,3,7)	

APERITIVO SMART & PRE DINNER (Nel nostro giardino dalle 17.00 alle 19.00)

<u>GIN TONIC</u>	15
<u>PALOMA DELLO CHEF</u> Tequila, soda al pompelmo, lime, pepe rosa	15
<u>SANT AGOSTINO</u> Whisky, bitter al cacao, vermouth	15
<u>LE PENE DELL'INFERNO</u> Mezcal, passion fruit, limone, tajin al limone	15
<u>KOMBUCHA AROMATIZZATA</u>	10
<u>GIN TONIC ANALCOLICO</u>	12
<u>PRICIPESSA</u> Passion fruit, limone, tè nero affumicato	12
<u>CALICE DI CHAMPAGNE</u>	14
<u>CALICE DI BOLLICINA ITALIANA</u>	10
<u>CALICE DI PROSECCO</u>	8
<u>BIRRA ARTIGIANALE LA BUTTIGA</u>	8

PER INIZIARE

<u>CAVIALE CALVISIUS</u> Selezione "Tradition Prestige" 10 grammi, blinis di segale, burro d'alpeggio (1,3,4,7)	30
<u>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</u> Selezione "Calvisius" Acciughe sott'olio 50 g, pan brioches, burro d'alpeggio (1,3,4,7)	20
<u>SELEZIONE DI OSTRICHE</u> Selezione di tre ostriche fresche del giorno (1,4)	12
<u>TAPAS DEL GIORNO</u> Speciale stuzzico dello chef	10

BUSINESS LUNCH

Dal Lunedì al Venerdì, a pranzo, offriamo il nostro menù **BUSINESS LUNCH**, pensato appositamente per coloro che hanno poco tempo a disposizione, ma desiderano comunque un pranzo appagante, senza rinunciare alla qualità.

<u>1 PORTATA</u> Con questa opzione, sarà possibile scegliere un piatto tra le proposte del giorno (inclusi coperto, acqua, un calice di vino e caffè)	20
<u>2 PORTATE</u> Con questa opzione, sarà possibile scegliere due piatti tra le proposte del giorno (inclusi coperto, acqua, un calice di vino e caffè)	25

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di ingredienti vegetali

All'interno del menù, nella preparazione di alcuni piatti utilizziamo dei prodotti Presidio Slow Food, i Presidi sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Coperto comprensivo di entrée di benvenuto, selezione di pane, pre-dessert	4
Acqua Panna e S.Pellegrino	4
Caffè e piccola pasticceria	4