



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 primavera: canapa, Wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero, piselli e menta ^(1,3,9)

Lingua di Vitello come una Rossini ^(1,7)

Pre Dessert

Rail: Ganache di cioccolato al latte, fragola, lampone ⁽⁷⁾

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

Millefoglie Tiramisù: pasta sfoglia, cremoso al mascarpone, gelato al caffè ^(1,3,7)

Piccola pasticceria ^(1,3,7,8)

Abbinamento vini


tre calici 30 - quattro calici 35

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


LA CARTA

* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti salati


ANTIPASTI

Colazione salata: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant (1,2,3,7)	20
Capesante yakitori, misticanza primaverile, bergamotto della Val Trebbia (1,4)	18
Emozioni di mare: composizione cruda di pescato del giorno (2,4,14)	38
Lumache piacentine, funghi di stagione, spuma di polenta taragna (7)	20
Battuta di Chianina "az. Casa Chierica", ostriche e pancetta Giovanna, crumble di pane (1,3,6,14)	20
Le 3 d.o.p. Piacentine (coppa, pancetta, salame) accompagnate dalla nostra giardiniera (9)	16
 Asparago, uovo bio "az. Biofilia", grana padano 30 mesi (3,7)	16

PRIMI

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale (1,2,3,9,13)	20
Cappelletti, caciocavallo podolico, pepe di Sichuan, gambero rosso, balsamico invecchiato (1,2,3,6,7,9)	20
Omaggio a Marchesi: spaghetti freddo, caviale Calvisius, burro affumicato (1,4,7,9)	35
Anolini primavera: canapa, Wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero, piselli e menta (1,3,9)	18
 Risotto delle valli: carnaroli della Val Tidone, agrumi della Val Trebbia, formaggi della Val Taleggio (7,9) (minimo per due persone)	18

SECONDI

Ricciola di fondale, agretti, nespole (4)	26
Zuppa di pesci nostrani e crostacei del mar Ligure (2,4,9,14)	28
Lingua di Vitello come una Rossini (1,7)	28
Tataki di Cavallo, lattuga alla brace, latticello all'aglio orsino (6,7)	26
 Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno (7)	22

DESSERT

RAIL (omaggio a Davide Groppi)
Ganache di cioccolato al latte, fragola, lampone (7)

10

MILLEFOGLIE TIRAMISU'
Pasta sfoglia, cremoso al mascarpone, gelato al caffè (1,3,7)

10

TORTA DI ROSE:
La nostra torta di rose, zabaione freddo (1,3,7) (disponibile senza lattosio su richiesta)

10

GELATO DEL GIORNO:
La nostra selezione di gelati e sorbetti fatti in casa (3,7) (disponibile senza lattosio su richiesta)

10

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 14
Formaggi locali, confetture, pan brioches (1,3,7)

CINQUE PEZZI 18
Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioches (1,3,7)

APERITIVO - PRE DINNER

<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>	12
<u>CALICE DI PROSECCO</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)	15
<u>SALMONE AFFUMICATO</u> Selezione "Calvisius", pan brioches, burro d'alpeggio	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, una bollicina di benvenuto e caffè)	20
<u>2 PORTATE</u> Con questa opzione, sarà possibile scegliere due piatti tra le proposte del giorno (inclusi coperto, acqua, una bollicina di benvenuto 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