

# IL MENU

## La carta

### ANTIPASTI

Baccalà, spuma di parmigiano, mela verde, cipolla candita 18.

Crudo di capesante, daikon, maionese alla nocciola, salsa al burro bianco-sakè 20.

Asparagi, mandorle, pompelmo rosa, uova di trota, parmigiano 18.

Battuta di manzo, salsa caesar, parmigiano, acciughe del Cantabrico 18.

### PRIMI PIATTI

Spaghetti olio, limone, variazione sulla seppia, ristretto di polpo 18.

Risotto, sedano rapa, limone, caffè 18.

Cavatelli, frutti di mare, aglio orsino 18.

Raviolo ripieno di genovese, sedano, spinacino, salsa olandese 18.

### SECONDI PIATTI

Filetto di manzo "alla milanese", foglie in conserva, chimichurri di peperone rosso 25.

Petto di anatra, verza, kimchi 25.

Trota, scarola ripassata, uvetta, pinoli 25.

Ombrina, latte affumicato, lattuga, piselli 30.

\*Coperto, pane e servizio 2 euro cad

## Il percorso

### Quattro momenti

#### ANTIPASTI

Asparagi, mandorle, pompelmo rosa, uova di trota, parmigiano

#### PRIMI

Raviolo ripieno di genovese, sedano, spinacino, salsa olandese

#### SECONDI

Ombrina, latte affumicato, lattuga, piselli

oppure

Filetto di manzo "alla milanese", foglie in conserva, chimichurri di peperone rosso

#### DOLCE

Panna cotta, mango,caffè  
55.

\*percorso disponibile per l'intero tavolo  
\*\*coperto e servizio inclusi

Percorso di abbinamento 4 calici

35.



# IL MENU

## À la carte

### APPETIZERS

Creamed cod, parmesan mousse, green apple, candied onion 18.

Raw scallops, daikon, mayonnaise hazelnut sauce, butter sauce sake-white 20.

Asparagus, almond, pink grapefruit, trout eggs, parmesan 18.

Beef bar, caesar sauce, parmigiano, Cantabrian anchovies 18.

### FIRST DISHES

Spaghetti oil, lemon, variation on the cuttlefish, small octopus 18.

Risotto, celeriac, lemon, coffee 18.

Cavatelli, seafood, wild garlic 18.

Ravioli filled with genovese, spinach, celery, Dutch sauce 18.

### SECOND DISHES

"Milanese" beef fillet, cimichurri, preserved leaves 25.

Duck breast, cabbage, kimchi 25.

Trout, escarole, raisins, pine nuts 25.

Ombrina, smoked milk, lettuce, peas 30.

\*Covered, bread and service 2 euro each

## Tasting menu

### Quattro momenti

#### APPETIZERS

Asparagus, almond, pink grapefruit, trout eggs, parmesan

#### EARLY

Ravioli filled with genovese, spinach, celery, Dutch sauce

#### SECONDS

Ombrina, smoked milk, lettuce, peas  
or  
"Milanese" beef fillet, cimichurri, preserved leaves

#### DESSERT

Panna cotta, mango, coffee

55.

\*menu available for the whole table  
\*\*covered and service included

Tasting of 4 glasses of wine

35.

