

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 22.

Variazione sulla zuccina dell' orto 18.

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

PRIMI PIATTI

Spaghetti, friggirelli, crudo di ombrina, peperone crusco 18.

Risotto, basilico, crema di pomodoro, parmigiano 18.

Cavatelli, frutti di mare, aglio orsino 18.

Raviolo ripieno di patate, pecorino, erbe amare, biette 18.

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo "alla milanese", foglie in conserva, chimichurri di peperone rosso 28.

Reale di vitello, finferli, sedano rapa, porri 25.

Coregone, scarola ripassata, uvetta, pinoli 25.

Branzino, latte affumicato, lattuga, melanzana 30.

*Coperto, pane e servizio 3 euro cad

Il percorso

Quattro momenti

ANTIPASTI

Variazione sulla zuccina dell' orto

PRIMI

Raviolo ripieno di patate, pecorino, erbe amare, biette

SECONDI

Branzino, latte affumicato, lattuga, melanzana

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 22.

Variation on the vegetable garden courgette 18.

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

FIRST DISHES

Spaghetti, friggirelli, raw ombrina, Crusco pepper 18.

Risotto, basil, tomato's cream, parmigiano 18.

Cavatelli, seafood, wild garlic 18.

Ravioli stuffed with potatoes, pecorino cheese, bitter herbs, chard 18.

MAIN COURSE

"Milanese" beef fillet, cimichurri, preserved leaves 28.

Real veal, chanterelles, celeriac, leeks 25.

Coregone, escarole, raisins, pine nuts 25.

Sea bass, smoked milk, lettuce, aubergine 30.

*Covered, bread and service 2 euro each

Tasting menu

Quattro momenti

APPETIZERS

Variation on the vegetable garden courgette

FIRST DISHES

Ravioli stuffed with potatoes, pecorino cheese, bitter herbs, chard

MAIN COURSE

Sea bass, smoked milk, lettuce, aubergine

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.

