

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO strolghino, salame cremasco, coppa, pancetta piacentina, lardo toscano e mortadella di Palmieri	€ 12.50
STINCO DI MAIALE con indivia rossa brasata e acciughe del Cantabrico	€ 13.00
TORTINO AI TOPINAMBUR con porri croccanti e polvere di funghi trombetta su fonduta leggera al gorgonzola	€ 13.00
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse	€ 18.00
STOCCAFISSO E BACCALÀ (tortino alla vicentina, la brandade alla ligure e dissalato con capperi caramellati e peperone piquillo)	€ 16.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)	€ 15.00
CRUDO DI RICCIOLA con mozzarella di bufala, caviale di mango e pistacchi tostati	€ 16.00
SELEZIONE DI CRUDI DI MARE secondo mercato (*)	€ 24.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia	€ 12.00
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI CODA DI VITELLO su crema di zucca e noci Lara da noceti di Nogalba	€ 13.00
TORTELLONI AL RADICCHIO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA su fonduta al grana lodigiano	€ 13.00
RISOTTO ALL'AMBROSIANA con tocchetti di luganega funghi porcini secchi e zafferano	€ 13.00
LINGUINE "REGINA DEI SIBILLINI" AL POLPO con broccoletti al peperoncino e pane tostato (*)	€ 13.00

I PESCI, LE CARNI E...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e carciofi (*)	€ 19.00
TONNO IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA con schiacciata di patate allo scalogno e salsa BBQ	€ 19.00
GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI SICILIA, PESCATRICE E CODE DI GAMBERI con polenta "Biancoperla" (*)	€ 23.50
TARTARA DI FASSONE PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale e servita con misticanza novella	€ 19.00
PETTO DI FARAONA in farcia di verze, finferli e patate viola	€ 19.00
TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
PLUMA DI MAIALE IBERICO BELLOTA al Madera con finocchi brasati alla senape (*)	€ 20.00
COSTOLETTE D'AGNELLO alle olive taggiasche, pomodori secchi e peperoncino	€ 22.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte	€ 12.50

MARE € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI RICCIOLA
 con mozzarella di bufala, caviale di mango e pistacchi tostati
 LINGUINE "REGINA DEI SIBILLINI" AL POLPO
 con broccoletti al peperoncino e pane tostato (*)
 TONNO IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA
 con schiacciata di patate allo scalogno e salsa BBQ
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

TERRA € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TORTINO AI TOPINAMBUR
 con porri croccanti e polvere di funghi trombetta su fonduta leggera al gorgonzola
 TORTELLONI AL RADICCHIO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA
 su fonduta al grana lodigiano
 PLUMA DI MAIALE IBERICO BELLOTA
 al Madera con finocchi brasati alla senape (*)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 18.50 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)
 La combinazione di un primo piatto e una pietanza del giorno

I VINI AL BICCHIERE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "DEI CASEL" – Adami	€ 4.50
VALENTINO BRUT "RISERVA ELENA" 2012 METODO CLASSICO – ROCHE DEI MANZONI	€ 7.00
LA MANINA 2016 – Manincor	€ 4.50
FALANGHINA DEL MOLISE 2016 – DI MAJO NORANTE	€ 4.50
AGLIANICO DEL MOLISE "CONTADO" RISERVA 2013 – Di Majo Norante	€ 5.00
BARBERA D'ASTI "LA LUNA E I FALÒ" 2014 – VITE COLTE	€ 5.00

ACQUA E BIRRA

LURISIA 75 CL.- Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL.- Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA MENABREA - Bionda "Anniversario" 33 cl.	€ 4.50
BIRRA AFFLIGEM - Bionda doppio malto 75 cl.	€ 10.00
BIRRA BLANCHE DE NAMUR - Bianca 75 cl.	€ 10.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
 Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D,punto 3
 (*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

Menu con legenda degli allergeni, su richiesta

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 2.50