

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame d'Oltrepò, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri	€ 13.00
CULATELLO DI ZIBELLO servito a piacere con melone oppure con grana lodigiano e mostarda di mele	€ 16.00
PICCOLA BATTUTA DI FASSONE PIEMONTESE E TARTUFO NERO ESTIVO condita al naturale con olio, pepe e sale	€ 18.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE su fonduta al grana lodigiano	€ 15.00
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse	€ 18.00
MILLEFOGLIE DI ASPIC AL POMODORO con zucchine a scapece, stracciatella e acciughe del Cantabrico	€ 15.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)	€ 16.00
CRUDO DI SALMONE "ORA KING" su passatina di pastinaca con rapanelli, cetrioli, carote e germogli	€ 16.00
SELEZIONE DI CRUDI DI MARE secondo mercato (*)	€ 24.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia	€ 12.50
TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO con nocciole tostate	€ 15.00
RISOTTO al fiori di zuccina, cappesante al timo e zeste di limone	€ 14.00
RAVIOLI ripieni di melanzane allo zenzero, ricotta di pecora e pescatrice, bisque di crostacei	€ 14.00
CHITARRINA AL NERO DI SEPPIA su salsa di burrata con tartara di ricciola e bottarga di muggine	€ 15.00

I PESCI, LE CARNI E...

"FRITTO NON FRITTO" gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*)	€ 20.00
TOURNEDOS DI TONNO in crosta di semi di zucca, salsa BBQ	€ 20.00
ROMBO su panzanella alla toscana, salsa di peperone piquillo	€ 20.00
BACCALÀ in crosta di mandorle con carciofi e olive nere, salsa delicata all'aglio	€ 20.00
TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
"IL NOSTRO VITELLO TONNATO" nocette di filetto di vitello con salsa tonnata all'antica e piccole verdure	€ 19.00
PORCINI E FINFERLI I porcini in padellata alla ligure e i finferli nei fiori di zuccina con il formaggio caprino	€ 19.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte	€ 13.00

MARE € 47.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI SALMONE "ORA KING"

su passatina di pastinaca con rapanelli, cetrioli, carote e germogli

SPAGHETTI "REGINA DEI SIBILLINI"

con gamberi, pesce spada, melanzane viola, zenzero e scorzette di limone (*)

ROMBO

su panzanella alla toscana, salsa di peperone piquillo

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TRADIZIONE € 47.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

MILLEFOGLIE DI ASPIC AL POMODORO

con zucchine a scapece, stracciatella e acciughe del Cantabrico

RAVIOLI

ripieni di melanzane allo zenzero, ricotto di pecora e pescatrice, bisque di crostacei

"IL NOSTRO VITELLO TONNATO"

nocette di filetto di vitello con salsa tonnata all'antica e piccole verdure

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" 2013 METODO CLASSICO	€ 7.00
BIANCO DI CEPARANO "ALBANA SECCA" 2016 – FATTORIA ZERBINA	€ 4.50
SECCA DEL CAPO 2015 DA UVE MALVASIA – COLOSI	€ 4.50
MAREMMANTE 2015 – POGGIOARGENTIERA	€ 5.00
CURTEFRANCA ROSSO 2015 – CÀ DEL BOSCO	€ 6.00

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 BRUXELLES - 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