

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa piacentina, pancetta cotta agli aromi, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 16.50
CIAMBELLINA CROCCANTE DI PATATE CON FUNGHI CARDONCELLI su fonduta leggera al gorgonzola naturale (1-3-7)	€ 16.50
ZUCCA E RADICCHIO con burratina e acciughe di Sicilia (4-7)	€ 16.50
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e marmellata di arance e cipolla rossa (1-3-7)	€ 22.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.00
BRANDEDE DI STOCCAFISSO ALLA LIGURE e tarte-tatin ai pomodorini datterini (1-3-4-7)	€ 18.00
CRUDO DI SALMONE "ISOLE FAROE" E GUACAMOLE su insalatina di finocchi, arancia e olive taggiasche (*) (4-7)	€ 20.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-7-8)	€ 30.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-9)	€ 16.50
FETTUCCINE AI TOPINAMBUR E TARTUFO NERO classiche con salsa al tartufo nero alla norcina (1-3-4-7)	€ 20.00
TORTELLONI ALLA ZUCCA un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana lodigiano (1-3-7-8-10)	€ 18.00
RISOTTO ALL'AMBROSIANA zafferano, tocchetti di luganega e porcini essiccati (7)	€ 19.00
MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA" polpo, pescatrice e aceto balsamico (*) (1-4-7-14)	€ 19.00

I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 24.00
BACCALÀ salsa di baccalà alla vicentina, gocce di peperone piquillo e polenta bianca "biancoperla" (*) (4-7)	€ 25.00
ROMBO IN CROSTA DI NOCCIOLE con patate viola e lenticchie stufate al profumo di alloro (*) (4-7-8)	€ 26.50
TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalata di cavolo viola e mela (3-4-10)	€ 24.00
GANASSINO DI VITELLO AL PORTO classico brasato con ragù di funghi trombette e polenta di Storo (7-9)	€ 25.00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 25.00
PLUMA DI MAIALE IBERICO cotta alla plancia con verze stufate alla senape, salsa al Pedro Ximenez (*) (7-10)	€ 26.50
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (tre pezzi selezione Marco Vaghi e il gorgonzola dell'abbiatese) (7-9-10)	€ 16.50

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)



"MARE" € 55.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI SALMONE "ISOLE FAROE" E GUACAMOLE
 su insalatina di finocchi, arancia e olive taggiasche (*) (4-7)
 MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA"
 polpo, pescatrice e aceto balsamico (*) (1-4-7-14)
 ROMBO IN CROSTA DI NOCCIOLE
 con patate viola e lenticchie stufate al profumo di alloro (*) (4-7-8)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

"TERRA" € 55.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CIAMBELLINA CROCCANTE DI PATATE CON FUNGHI CARDONCELLI
 su fonduta leggera al gorgonzola naturale (1-3-7)
 TORTELLONI ALLA ZUCCA
 un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana lodigiano (1-3-7-8-10)
 PLUMA DI MAIALE IBERICO
 cotta alla plancia con verze stufate alla senape, salsa al Pedro Ximenez (*) (7-10)
 DESSERT
 a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 22.00 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

I VINI AL BICCHIERE, ACQUA, BIRRA E APERITIVI

APEROL SPRITZ	€ 8.00
GIN TONIC MARTIN MILLER'S ENGLAND GIN)	€ 12.00
VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT – GEMIN	€ 6.00
VALENTINO BRUT "ELENA" 2021 METODO CLASSICO – ROCCHIE DEI MANZONI	€ 8.00
GAVI "LE MARNE" 2023 – MICHELE CHIARLO	€ 6.50
LES ENFANTS (PINOT GRIGIO, CHARDONNAY E SAUVIGNON) – VILLA RUSSIZ	€ 7.00
LAGO DI CALDARO "KEIL" 2024 – GIRLAN	€ 7.00
NOBILE DI MONTEPULCIANO "SILINEO" 2022 – FATTORIA DEL CERRO	€ 8.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.50
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.50
BIRRA – BIONDA 33 CL. – MENABREA	€ 6.00
BIRRA – BIONDA 33 CL. "GAGARIN" – BIRRIFICIO MUTTNIK	€ 6.00
BIRRA – LAGER BIOLOGICA 33 CL. – PIAN DELLA MUSSA	€ 6.00
BIRRA ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 50 CL. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 10.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.50

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

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 3.00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: 1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE;
 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI 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 SESAMO; 12) ANIDRIDE SOLFOROSA: > 10 MG/KG o 10 MG/LITRO;
 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI