

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

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

PASTA, RISO E ...

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

I PESCI, LE CARNI E ...

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

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)



IL MENU DEGUSTAZIONE

"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 fondata 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 – ROCCHE 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 MUTNIK | € 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

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