

## PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO	€ 16.50
salame, coppa piacentina, pancetta cotta agli aromi, lardo di Colonnata e mortadella di Palmieri (8-10)	
ZUCCA E RADICCHIO	€ 16.50
con burratina e acciughe di Sicilia (4-7)	
CARCIOFI & TARTUFO NERO	€ 22.50
con funghi cardoncelli e fondata al grana padano (7)	
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA	€ 23.00
con pan brioche e marmellata di arance e cipolla rossa (1-3-7)	
GAMBERI	€ 18.50
al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	
BRANDADE DI STOCCAFISSO ALLA LIGURE	€ 18.50
e tarte-tatin ai pomodorini datterini (1-3-4-7)	
TARTARA DI TONNO	€ 20.00
rape rosse, arancia, indivia e semi di zucca tostati (*) (4)	
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)	
PAPPARDELLE, CARCIOFI E CONIGLIO	€ 18.00
con olive taggiasche e nocciole tostate (1-3-7-8)	
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 SEPPIA"	€ 19.00
polpo, pescatrice e aceto balsamico (*) (1-4-7-14)	

## I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE	€ 25.00
gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	
BACCALÀ	€ 26.00
salsa di baccalà alla vicentina, gocce di peperone piquillo e polenta bianca "biancoperla" (*) (4-7)	
RICCIOLA	€ 27.00
con carciofi violetti in pastella e misticanza di legumi e cereali al timo limone (*) (1-3-4)	
TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE	€ 25.00
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	€ 26.00
dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	
AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI	€ 27.00
rösti di patate, topinambur trifolati, riduzione al Sagrantino (*) (7-8)	
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" € 56.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

### TARTARA DI TONNO

rape rosse, arancia, indivia e semi di zucca tostati (\*) (4)

### MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA"

polpo, pescatrice e aceto balsamico (\*) (1-4-7-14)

### BACCALÀ

salsa di baccalà alla vicentina, gocce di peperone piquillo e polenta bianca "biancoperla" (\*) (4-7)

### DESSERT

a scelta dalla nostra carta

## "TERRA" € 56.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

### CHEESE-CAKE SALATA

con cremoso di patate dolci e funghi cardoncelli (1-3-7)

### RISOTTO ALL'AMBROSIANA

zafferano, tocchetti di luganega e porcini essiccati (7)

### GANASSINO DI VITELLO AL PORTO

classico brasato con ragù di funghi trombette e polenta di Storo (7-9)

### DESSERT

a scelta dalla nostra carta

## IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 22.50 (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
A.A. SAUVIGNON "PEPI" 2024 – CANTINA TRAMIN	€ 7.50
ROSSO DI MONTEPULCIANO 2024 – FATTORIA DEL CERRO	€ 6.50
MONTEFALCO SAGRANTINO "MEMOIRA" 2016 – COLPETRONE	€ 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 – "BOLIK" AMERICAN PALE ALE 33 CL. – BIRRIFICIO MUTNIK	€ 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