

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa piacentina, pancetta cotta agli aromi, lardo di Colonnata e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 16.50
ZUCCA E RADICCHIO con burratina e acciughe di Sicilia (4-7)	€ 16.50
CARCIOFI & TARTUFO NERO con funghi cardoncelli e fonduta al grana padano (7)	€ 22.50
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e marmellata di arance e cipolla rossa (1-3-7)	€ 23.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.50
BRANDADE DI STOCCAFISSO ALLA LIGURE e tarte-tatin ai pomodorini datterini (1-3-4-7)	€ 18.50
TARTARA DI TONNO rape rosse, arancia, indivia e semi di zucca tostati (*) (4)	€ 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
PAPPARDELLE, CARCIOFI E CONIGLIO con olive taggiasche e nocciole tostate (1-3-7-8)	€ 18.00
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)	€ 25.00
BACCALÀ salsa di baccalà alla vicentina, gocce di peperone piquillo e polenta bianca "biancoperla" (*) (4-7)	€ 26.00
RICCIOLA con carciofi violetti in pastella e mistanza di legumi e cereali al timo limone (*) (1-3-4)	€ 27.00
TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE condita secondo il metodo tradizionale con insalata di cavolo viola e mela (3-4-10)	€ 25.00
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	€ 26.00
AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI rösti di patate, topinambur trifolati, riduzione al Sagrantino (*) (7-8)	€ 27.00
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" € 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 – ROCCHIE 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 MUTTNIK	€ 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