

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
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE finferli trifolati, salsa al basilico e mandorle (3-7-8)	€ 17.50
TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE classica condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela (3-4-10)	€ 20.00
TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA con pan brioche e marmellata di arance e cipolla rossa (1-3-7)	€ 24.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 18.50
BRANDE DI STOCCAFISSO con olive taggiasche, capperi caramellati e coulis di datterini (4)	€ 18.50
TARTARA DI TONNO peperone piquillo e insalatina di finocchi, arance e olive nere (*) (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
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI fiori di zucca, pistacchi tostatati e fonduta al piave mezzano (1-3-7-8)	€ 18.50
TORTELLONI ALLA ZUCCA un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana lodigiano (1-3-7-8-10)	€ 18.50
RISOTTO AL POMODORO straciatella e crumble all'nduja (7)	€ 18.50
TRENETTE DI GRAGNANO AL PESTO DI LIMONI code di scampi e gamberi, bisque di crostacei e topinambur (*) (1-2-7-8)	€ 20.00

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
CALAMARO M'BOTTUNATO al baccalà e pomodori secchi con catalogna ripassata al peperoncino (*) (1-4-14)	€ 25.00
OMBRINA in crosta di semi di zucca con lenticchie e finferli trifolati (*) 1-4)	€ 27.00
ROGNONCINO DI VITELLO classico trifolato allo scalogno e Marsala con purè di patate "Robuchon style" (1-7)	€ 25.00
FARAONA E FUNGHI PORCINI su crema di patate dolci (7)	€ 27.00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 27.00
PLUMA DI MAIALE IBERICO cotta alla plancia, pak-choi e salsa al Pedro Ximenes	€ 27.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (tre pezzi selezione Marco Vaghi e il gorgonzola dell'abbiate) (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" (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)
€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

TARTARA DI TONNO
peperone piquillo e insalatina di finocchi, arance e olive nere (*) (4)
TRENETTE DI GRAGNANO AL PESTO DI LIMONI
code di scampi e gamberi, bisque di crostacei e topinambur (*) (1-2-7-8)
OMBRINA
in crosta di semi di zucca con lenticchie e finferli trifolati (*) 1-4)
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

"TERRA" (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)
€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CAMELLATE
finferli trifolati, salsa al basilico e mandorle (3-7-8)
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 pak-choi e salsa Pedro Ximenes
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

GIN TONIC MARTIN MILLER'S ENGLAND GIN	€ 12.00
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ	€ 8.00
VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT – GEMIN	€ 6.00
FRANCIACORTA "BRUT 25" – FRECCIANERA	€ 8.00
FRIULANO 2025 – MURVA	€ 7.00
A.A. SAUVIGNON "INDRA" 2025 – GIRLAN	€ 7.00
CURTEFRANCA ROSSO "CORTE DEL LUPO" 2023 – CÀ DEL BOSCO	€ 8.00
BOLGHERI ROSSO "CASA AL PIANO" 2024 – PIETRANOVA	€ 8.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.50
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.50
BIRRA BLANCHE BIOLOGICA – PIAN DELLA MUSSA -- BIRRIFICIO DI MONTAGNA	€ 6.00
BIRRA METEOR IPA 0,0% ALCOOL	€ 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