



MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!

## PIATTI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €16

Pane, burro e acciughe € 14 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata e capperi fritti €16

Selezione di salumi e focaccine €18 (1,8)

(Cotto , Pancetta Cotta "La Giovanna" , Mortadella di "Capitelli"  
Crudo S. Ilario, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €17 (7)

( Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina fam. Bettelmatt

Valdossola, Holtzhoffer fam. Gruvier Canton Thurgau,

Blu di Bufala e Blu di Capra)

## ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €15 (1,7)

Cardo arrosto, salsa alle acciughe e burrata €15 (1,4,7)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno

e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Petto d'anatra leggermente affumicato, radicchio tardivo,

nocciole e Blu di Bufala €16 (8,12)

Calamaro ripieno scottato, scarola, olive e spuma di patata € 16 (1,7,14)

## PRIMI

Pisarei e fasö con Anguilla cotta alla brace €16 (1,3,4,7)

Linguina "G. di Nola" aglio, olio, peperone crusco e

pane " atturrato" € 15 (1,4,7)

Riso S. Andrea Dop "Goio" all'Amatriciana €15 (7,12)

Cappelletti ripieni di "Cotto Capitelli" in brodo "Dashi"

( tipico brodo leggero della cucina giapponese) €16 (1,3,6,9)

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE

SERVIZIO E COPERTO € 3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA





MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!

## SECONDI

Pollo disossato alla "Diavola" leggermente piccante, funghi Champignon, millefoglie di patate e dragoncello €20 (9,7,3,6,12,10)

Bollito misto: Lingua di vitello, guancia, testina e cotechino, con salsa verde, mostarda e giardiniera di verdure €26 (3,9,10,12)

Bistecca Angus (400 grammi) cotta al BBQ con patate al forno €30

Rognoncino di vitello arrosto e il suo fondo con carciofi e crocche' €20 (20,7,9)

Rombo alla "Milanese " con cime di Rapa, provola e limone €25 (1,3,4,7)

## DOLCI

Cre moso al cioccolato, caramello salato pistacchio e lampone €7 (1,7,8)

Pastiera Napoletana ... la classica con crema inglese al limocello €7 (1,3,7)

Banana caramellata, il suo gelato e crumble di cacao e cocco €7 (1,3,7,8)

Cre me Brulee' al caffè, spuma di latte e gelato al sambuco €7 (1,7)

Sorbetto di stagione €7

## MENÙ DEGUSTAZIONE €48

Cardo arrosto, salsa alle acciughe e burrata

Riso Dop S.Andrea "Goio" all' Amatriciana "

Pollo disossato alla "Diavola" leggermente piccante, funghi Champignon, millefoglie di patate e dragoncello

Cre moso al cioccolato, caramello salato , pistacchio e lamponi

## MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €65

CHIEDIAMO AI NOSTRI GENTILI CLIENTI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE

SERVIZIO E COPERTO €3

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE . PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI

E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

