

PER COMINCIARE

INVOLTINI DI spada alla siciliana
CON crema di finocchi
(SWORDFISH ROLLS WITH fennel cream)

20



BRANDACUJUN
(SHREDDED COD WITH potatoes, parsley AND extra VIRGIN OLIVE OIL)

18



UOVO DI selva cbt, crema di asparagi,
e scaglie di grana padano 42 mesi
(EGG, ASPARAGUS cream, GRANA PADANO aged 42 MONTHS)

14



CROSTONE DI pane alle erbe, luganega di monza di gigi viganò
SCORZA DI limone e tartufo nero
(CROUTON of BREAD WITH HERBS, LUGANEGA DI MONZA lemon zest AND black truffle)

16



foie-gras, cuore di aceto balsamico di modena,
NOCCIOLE tostate, e pane al cacao
(foie-gras, heart of balsamic vinegar, toasted hazelnuts, AND COCOA BREAD)

22



CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
CON GIARDINIERA CON OLIO EVO IN VASOCOTTURA
(RAW HAM Lightly smoked WITH JARDIN JARDINER)

18

PROSCIUTTO CRUDO DI mangalitsa
e CRESCENZA al latte CRUDO DI pasturo
(mangalitsa raw ham WITH raw milk crescenza)

20



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi

tagliere DI salumi artigianali
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)
22

selezione DI formaggi CON confetture e miele
(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)
18 

tagliere misto CON affettati e selezione DI formaggi
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)
30 

PRIMI PIATTI

mezzemaniche DI GRAGNANO
CON crema DI pecorino, fave e guanciaLe croccante
(PASTA WITH PECORINO CREAM, FAVE BEANS AND CRISPY BACON)
18  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO
CON LUgANECA DI MONZA DI GIGI VIGANÒ,
mele e taleggio
(CARNAROLI RISOTTO WITH WITH LUgANECA DI MONZA APPLES AND TALEGGIO)
22  

RAVIOLI DI pere e zola,
La sua crema e sedano croccante
(PEAR AND ZOLA RAVIOLI, ITS CREAM AND CRUNCHY CELERY)
22    

spaghetti DI GRAGNANO aGLIO NERO DI VOghERA
OLIO evo e peperoncino
(GRAGNANO SPAGHETTI WITH BLACK GARLIC FROM VOghERA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND CHILI PEPPER)
14 

pasta e piselli, Crescenza DI Latte CRUDO
e tartare DI gambero rosso DI mAZARA
(PASTA AND PEAS, RAW MILK GROWTH AND MAZARA RED PRAWN TARTARE)
22   

SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
(t-BONE steak)
a SECONDA DELLA RAZZA
DAI 7€/HG AI 10€/HG

CONTROFILETTO DRY AGED DI VACCA BIONDA
CON PATATA AL CARTOCCIO
(DRY AGED SIRLOIN WITH BAKED POTATO)
35 

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con rucola e pomodori
(milanese veal cutlet with rocket salad e tomatoes)
35  

tartara di Fassona della macelleria:
“pregiate carni piemontesi”
maionese alla soia e melanzane marinate con menta e pinoli
(fassone tartar with soy mayonnaise and aubercines with mint and pine nuts)
26  

carré di agnello in crosta alle erbe,
senape e asparagi
(rack of lamb crusted with herbs, mustard and asparagus)
35   

*

BACCALÀ CON UVETTA E PINOLI
(COD, RAISINS AND PINE NUTS)
28  

seppia cruda e cotta,
BRICIOLE CROCCANTI DI PROSCIUTTO CRUDO, patate e fave
(raw and cooked cuttlefish, crunchy crumbs of raw ham potatoes, and fava beans)
30 

*

agretti saltati in padella
CON POMODORI SECCHI E OLIVE
(fava beans and sautéed chicory)
10

MISTO DI VERDURE AL FORNO
(mixed baked vegetables)
10

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo con crema chantilly e frutti di bosco
(filo pastry millefeuille with chantilly cream and berries)

10



con calice di vino di passito di sicilia

16

zabaione freddo con tuorlo d'uovo di selva
(cold zabaglione with wild egg)

9



con calice di picolit

17

La nostra zuppa inglese
(sponge cake and custard)

9



con calice di visciola

14

il nostro tiramisù
(tiramisu)

9



con calice di banyuls

16

semifreddo al biscotto con crema al gianduja
(biscuit semifreddo with gianduja cream)

9

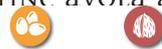


con calice di vino di sauternes

17

biscotti artigianali viscotta con pregiata mandorla di avola
(handmade biscuits with fine avola almonds)

6



con calice di moscato di saracena

16

coperto

3

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni il personale in servizio è a vostra disposizione
* (alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine)