

# Menù



# GLI ANTIPASTI

## Carpaccio di fassona

€16,00

Sottilissimo di manzo piemontese servito con carciofi spinati marinati e scaglie di grana padano stagionato 24 mesi



## Uovo pochè

€18,00

Uovo pochè servito con polentina liquida e tartufo nero, gocce di crema di gorgonzola



## Gratinato di mare €16,00

Capasanta, Ostrica, Fasolare, Cannolicchio, Mitili, Scampo, gratinati con pangrattato alle erbe aromatiche, arricchito da un tocco di scorza di limone e olio extravergine d'oliva



## Jamón Iberico de Bellota (Pata Negra 80gr) €22,00

Selezione di Jamón Ibérico de Bellota Pata Negra stagionato 36 mesi, accompagnato da pan con tomate artigianale



## Burrata con pomodorini

€12,00

Burrata campana DOP con pomodorini datterini gialli, verdi e neri, olio EVO della riviera ligure



## Battuta di fassona al coltello

€16,00

Pregiata carne di manzo fassona piemontese, battuta al coltello e condita con Olio monocultivar Biancolilla e sale Maldon



## Vitello tonnato

€16,00

Magatello di vitello cotto in CTB (cottura bassa temperatura), con salsa tonnata alla maniera antica, polvere di cappero di Pantelleria



## Polpo e Patate

€16,00

Polpo e patate in doppia cottura su crena di patate alla curcuma, pomodori confit, cipolla all'agro e polvere di paprika affumicata



# PRIMI PIATTI

## **Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine** €18,00

Spaghetti di Gragnano IGP con vongole veraci del Mediterraneo e bottarga di muggine, prezzemolo riccio e olio EVO della Costiera



## **Tagliatelle al tartufo nero** €18,00

Tagliatelle mantecate con burro di malga e Parmigiano Reggiano 36 mesi, impreziosite da generose lamelle di tartufo nero pregiato (Tuber Melanosporum)



## **Linguine all'astice** €22,00

Linguine di Gragnano IGP con astice del Mediterraneo, pomodorini gialli e rossi, basilico fresco



## **Risotto Milanese** €16,00

Riso Carnaroli Riserva di alta qualità, mantecato con zafferano pregiato e Parmigiano Reggiano 24 mesi



## **Pappardelle al sugo di cinghiale** €16,00

Pappardelle fresche di pasta all'uovo condite con un sugo robusto e aromatico a base di carne di cinghiale marinata, pomodoro e spezie



## **Ravioli di zucca burro e salvia** €16,00

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di zucca mantovana e amaretti, conditi con burro fuso, salvia fresca e una spolverata di parmigiano



# SECONDI PIATTI

## **Rombo chiodato al forno con carciofi** €24,00

Filetto di rombo chiodato selvaggio con carciofi violetti, timo limonato e riduzione di Vermentino



## **Ricciola in guazzetto mediterraneo** €22,00

Trancio di ricciola del Mediterraneo in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e frutti di mare



## **Astice alla catalana** €24,00

Astice blu del Mediterraneo in insalata con cipolla di Tropea, pomodorini e basilico in stile catalano



## **Filetto di Angus argentino lardellato** €24,00

Filetto di Angus argentino avvolto in lardo di Colonnata con salsa al pepe verde con spinaci saltati al burro



## **Tagliata di Angus argentino** €20,00

Controfiletto nazionale (220g) con verdure alla griglia e salsa alla senape antica



## **Cotoletta alla milanese** €20,00

Tradizionale cotoletta di vitello con osso, impanata e fritta nel burro chiarificato alla salvia. Servita con contorno di misticanza fresca e spicchi di limone



## **Fiorentina di manzo (per 2 persone, circa 1,2kg)** €45,00

Lombata di manzo completa di filetto e controfiletto, cotto alla griglia servita al sangue, come da tradizione, con contorno di patate al forno aromatizzate al rosmarino e verdure grigliate di stagione

## CONTORNI | €6,00

- **Insalata mista di stagione**
- **Patate al forno con rosmarino**
- **Verdure alla griglia con olio EVO**
- **Spinaci al burro**
- **Pure**

## DESSERT

### **Tiramisù Classico Rivisitato** €6,00

Strati di savoiardi imbevuti in caffè espresso, alternati a una crema soffice al mascarpone e guarniti con una spolverata di cacao amaro e crumble di cioccolato fondente. Servito a temperatura ambiente



### **Crema Catalana** €7,00

Classica crema catalana con crosta di zucchero caramellato, aromatizzata alla vaniglia e scorza d'arancia

### **Bavarese al Pistacchio con Coulis di Lamponi** €6,00

Semifreddo cremoso al pistacchio di Bronte, servito su una base di biscotto croccante e completato da una coulis di lamponi freschi per un contrasto perfetto tra dolcezza e acidità



### **Gelato con frutti di bosco** €6,00

Avvolgente gelato alla crema accompagnato da frutti di bosco



### **Cheesecake ai frutti di bosco** €7,00

Cheesecake dalla base compatta e croccante con coulis di frutti di bosco



### **Sorbetto con Vodka al Limone** €5,00

Sorbetto al limone fresco e dissetante, servito con un tocco di vodka al limone per un finale leggero e vivace

### **Sorbetto alla Mela Verde con Calvados** €5,00

Sorbetto alla mela verde dal sapore intenso, arricchito con una nota di Calvados per un tocco sofisticato

### **Cannoli Mignon con Crema di Ricotta** €2,00

Croccanti gusci di pasta frita ripieni di crema di ricotta dolce, arricchiti con gocce di cioccolato e scorza d'arancia candita



# ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE



LATTICINI



LUPINI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SEDANO



UOVA



PESCE



SENAPE



ARACHIDI



SESAMO



SOIA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI