

MENÙ



La guida Gambero Rosso 2022
ci assegna Due Gamberi



ANTIPASTI

- Trota salmonata* 4, 8, 9** 14
leggermente affumicata, salsa in carpione
con crostini e verdure croccanti
- Tartare di ricciola* 1, 4, 7** 14
ketchup pomodoro secco, salsa allo yogurt,
capperi fritti e pane carasau
- Mondeghili di verdura 1, 3, 5, 6, 7, 11** 13
primo sale marinato alla soia, miele e zenzero, porri fritti
con crema di porri e sesamo
- Carpaccio di manzo al rosa 1, 5, 7, 8** 14
asparagi alla scapece, caprino e crumble alle erbe
- Fiocco di culatello di Podere Cadassa* 1, 7** 13
mousse di burrata e focaccia bianca

PRIMI

- Tagliolini ai frutti di mare* 1, 2, 3, 7, 14** 18
aromatizzati al limone e olio al prezzemolo
- Spaghetto 'nduja, cicoria e fave saltate "MATT Monograno Felicetti" 1** 14
con crema di aglio nero di Voghera
- Fusilloni ai carciofi in tre consistenze "MATT Monograno Felicetti" 1, 5, 7** 14
crema di carciofi alle erbe aromatiche,
carciofi sauté e fritti
- Raviolo di ricotta e parmigiano* 1, 3, 7** 14
crema di piselli e salsiccia di maiale brado
- Risotto alla milanese 6, 7, 9** 14
con riduzione di vitello e pistilli di zafferano

SECONDI

- Polpo in doppia cottura* 1, 14** 22
fregola con erbe spontanee, friggitelli in crema e saltati
- Ricciola alla plancha* 2, 4, 14** 22
vignarola di stagione con ceci, carciofi
e asparagi su crema di caciucco
- Controfiletto di manzo 6, 7** 22
salsa al pepe verde e ratatouille di verdura
- Coscia d'anatra confit 5, 6, 9** 24
purea di patate alle erbe, cavolo riccio saltato
e salsa al Grand Marnier

LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1, 3, 5, 10 26
con maionese alla rucola, pomodorini e dressing all'origano
Costoletta di vitello con il manico di ca. 230 gr., impanata con
pancarrè essiccato e grattugiato, cotta nel burro chiarificato
PREMIO SPECIALE guida del Gambero Rosso Milano

CONTORNO

- Patate novelle al forno** 6
- Verdure fresche di stagione 6** 8
saltate con salsa teriyaki

BEVANDE

- Acqua minerale 0.45 0.75
Naturale e Frizzante 2 3

Coperto 2