

MENÙ



La guida Gambero Rosso 2016
ci assegna Due Gamberi



Chef Federico Comi

I GENTILI OSPITI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI O CELIACHIA SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINE.

PER GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE DELLE NOSTRE PREPARAZIONI, ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

ANTIPASTI

- Uovo cotto a bassa temperatura** 12
patata mantecata al burro nocciola,
spinaci e spuma di zola
- Capasanta scottata** 14
crema di cavolfiore alla curcuma e salsa verde
- Carpaccio di manzo** 14
bagna cauda, puntarelle e biscotto
di farina di ceci e rapa rossa
- Terrina di fegatini di pollo** 14
mosto d'uva cotto, gelatina di Müller-Thurgau al timo
- Fiocco di culatello di Podere Cadassa** 12
panna cotta di bufala e focaccia bianca

PRIMI

- Ravioli ai funghi** 14
crema di zucca e polvere ai porcini
- Risotto alla milanese** 14
con riduzione di vitello e pistilli di zafferano
- Pacchero di Gragnano** 14
crema di cavolo romano, cozze alla piastra
e ricotta affumicata
- Tagliatelle al nero di seppia** 16
mantecate con crema ai crostacei,
ragù di gamberi e zenzero candito
- Linguina "Pastificio Mancini"** 14
mantecata in salsa di coda di manzo alla vaccinara,
fonduta di pecorino

SECONDI

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 24
con salsa tartara e patate novelle al forno

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

- Petto d'anatra arrosto** 22
radicchio tardivo, composta di arance,
pan brioche al pepe nero e caviale di balsamico
- Coppa di maialino** 20
terrina di patate alla piastra, cavolo nero e jus alle mele
- Tagliata di manzo USA** 20
verdure di stagione saltate alle erbe
- Polpo croccante** 18
vellutata di ceci, cime di rapa saltate e ristretto di 'nduja
- Salmone in crosta** 20
di pomodorino secco, lattughino novello arrosto,
finocchi ghiaccio ed emulsione di melograno

DALL'ORTO

- Insalata orto** 10
finocchio, spinacino, pomodoro confit, orzo perlato
e dressing all'aceto balsamico
- Verdure fresche di stagione** 10
saltate con salsa teriyaki

BEVANDE

- Acqua minerale naturale Panna 0.45 2
- Acqua minerale frizzante SanPellegrino 0.45 2