

# 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

- Scampi scottati** 16  
crema di datterino e basilico, mousse di avocado e pinzimonio di verdure estive
- Carpaccio di manzo affumicato** 14  
brunoise di verdure mignon agro, pan bruschetta, mascarpone e foglie d'ostrica
- Primosale impanato** 12  
spaghetti di zuccina al pecorino, mousse di yogurt e zuccina trombetta, scalogno arrosto agrodolce
- Torcione di foie gras d'oca** 18  
filetto di anguilla affumicata e composta di rabarbaro
- Fiocco di culatello di Podere Cadassa** 12  
panna cotta di bufala e focaccia bianca

## PRIMI

- Spaghetto fresco alla chitarra** 18  
ricci di mare e crema di pomodoro giallo
- Linguina "Pastificio Mancini"** 14  
fonduta di cipollotto, ragù di fave fresche, Parmigiano Reggiano 36 mesi, scorza di limone, polvere di cipolla bruciata e teriyaki
- Risotto alla milanese** 14  
con riduzione di vitello e pistilli di zafferano
- LE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE A MANO**
- Gnocchi di pomodoro** 14  
cozze alla piastra, robiola alle erbe e piselli freschi
- Ravioli cacio e pepe** 14  
borragine, mandorle tostate e fiori di zuccina

## SECONDI

**LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 24  
con insalata di pomodorini, rucola e spinacino fresco agrodolce

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** 20  
pannocchia tostata, capperi canditi, pesche al cardamomo e Campari
- Lombata d'agnello** 20  
patate viola mantecate fumè e variazione di taccole rosolate
- Tagliata di manzo** 18  
crocchette di "caponata" di melanzana, ristretto di peperone e sedano agrodolce
- Polpo croccante** 18  
crema di focaccia al rosmarino, biette e olio alla menta
- Ricciola alla plancia** 22  
cialda croccante al nero di seppia, concassè di pomodoro con olive taggascche e origano

## DALL'ORTO

- Brunello Salad** 10  
misticanza, pomodori confit, cetrioli, ananas pepato, semi e germogli
- Verdure fresche di stagione** 10  
saltate con salsa teriyaki

## BEVANDE

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