

Inverno 2019

A n t i p a s t i

Salmone marinato, carciofi sardi, fondo di vitello e uova di salmone	19
Baccala' mantecato zucca, castagne in oliocottura e maionese al formaggio di capra	19
Carpaccio di piedino di maiale crema tiepida di burrata al limone, broccoli, olive nere e arancia	18
Porri in tempura di grano saraceno burro bianco e fondata di bitto, scaglie di cioccolato 90%	17
Prosciutto del Casentino dalla Macelleria Simone Fracassi, "pantramvai" e burro dolce	18
Crudo Matto gamberi rossi, ostriche, ricciola, lomo di baccala' e capesante abbinati a frutta e verdura di stagione	32
Foie gras d'anatra in terrina, composta di uva pan brioches	25

P r i m i

Spaghetti di Gragnano "in salsa" e miso, broccoli e pomodorini vesuviani del piennolo	20
Gnocchetti di patate e zenzero, in zupetta di cavolfiore e vongole veraci	19
Riso carnaroli Acquerello topinambour e pepe nero, centrifugato di foglie di sedano e ostrica	22
Ravioli di vitello latte di mandorla e purea di datteri	20

S e c o n d i

Trancio di pesce spada bagnetto piemontese, patata soffiata e porro fritto	28
Filetto di rombo in burro di olive e alloro, carciofi e maionese vegana al dragoncello	28
Pluma di maiale iberico purea di mela e senape, cavolo nero ripassato al burro	25
Guancia di manzo, fondo aromatizzato al cacao e funghi secchi, polenta di lenticchie	25

Il Menu Milano

Omaggio alla nostra citta'

Cotechino del Sergio Motta,

mostarda di frutta della casa, patata mantecata alle spezie

Risotto giallo,

brodo di gallina e porri stracotti

Ossobuco di vitello,

verdure di cottura e midollo soffice

Gorgonzola,

sfoglia, mela e miele

Barbajada soffiata,

tortino alle banane e gelato fior di latte

55

Il Menu 6 mezze

6 mezze porzioni per assaggiare il meglio della nostra cucina senza esagerare

viene servito solo per tutto il tavolo

Salmone marinato,

carciofi sardi, fondo di vitello e uova di salmone

Gnocchetti di patate e zenzero,

in zupetta di cavolfiore e vongole veraci

Ravioli di vitello

latte di mandorla e purea di datteri

Carpaccio di piedino di maiale

crema tiepida di burrata al limone, broccoli, olive nere e arancia

Guancia di manzo,

fondo aromatizzato al cacao e funghi secchi, polenta di lenticchie

Tiramisu alle castagne,

pan di spezie all'uvetta, noci e Porto rosso

65

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04

Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento