

CHI BEN COMINCIA...

BOLLITO

Lingua, cappello del prete e cotechino cotti a bassa temperatura, maionese al rafano, pearà e crème brûlée alla salsa verde

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 15



MOSCARDINI & POLENTA

Taco di farina di mais ripieno di moscardini*, belga, crème fraîche al basilico, frijoles refritos, crema di lardo e semi di finocchio

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 16



PORTO PESCHERECCIO min. 2 pax

Ostrica "Fine de Claire" al naturale

Ostrica "Fine de Claire" con estratto di 'nduja e latte di cocco

Gamberi rossi di Mazara del Vallo* con kiwi, sedano e mela verde

Ceviche di cannolicchi*

Sashimi di Salmone* marinato e fiammeggiato con salsa teriyaki

Carpaccio di capesante*, gel alla menta e lime

Allergeni: 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 9 - 11 - 14

€ 22 cad.



RIBOLLITA NON BOLLITA

Chips croccanti di verza, bieta e cavolo nero con spuma di cannellini, pane raffermo e pomodoro accompagnata da baozi ripieno di ribollita

Allergeni: 1 - 5 - 6 - 8 - 9

€ 14



TARTARE

Tartare di manzo battuta a coltello con topinambur al burro nocciola, foglie di sedano, "pop-corn" di parmigiano, cipolla bruciata ed emulsione alla rucola

Allergeni: 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 16



SASHIMI DI OMBRINA

Sashimi di ombrina boccadoro* con succo di mandarino, olio al sesamo tostato, liquirizia e coppiette di anatra

Allergeni: 4 - 5 - 6 - 8 - 11

€ 16



*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala

DAI FORNELLI...

DA ROMA IN GIÙ

Spaghettoni "cacio e pepe" con gamberi rossi di Mazara del Vallo*
crudi, lime, salvia e arachidi
Allergeni: 1 - 2 - 5 - 7 - 8

€ 20



TOKYO- NUORO: Solo andata

Culurgiones cotti al vapore e grigliati come dei gyoza giapponesi,
salsa di soia, ragù di agnello e pecorino
Allergeni: 1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 16



RISOTTO

Riso carnaroli invecchiato 18 mesi con zucca, la sua buccia
croccante, Caol Ila, rosmarino bruciato e funghi cardoncelli
Allergeni: 5 - 6 - 7 - 9

€ 15



PAELLA DE MILÀN

Riso al salto cotto come una paella, crostacei*, molluschi* e
dragoncello
Allergeni: 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 18



LE TRE "P"

Pasta mista, patate, colatura di provola affumicata, alici*, lattuga di
mare e babà salato
Allergeni: 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 9

€ 15



COPERTO

€ 2

Il coperto comprende l'entrée, il nostro pane fatto con grani antichi e ricercati, lavorato quotidianamente dai nostri chef con biga di almeno 24 h di maturazione, così come i nostri grissini e tutti i nostri prodotti da forno, il servizio, il tovagliato, il pre-dessert e la piccola pasticceria che accompagnerà il vostro caffè.

DALLA TERRA...

MAIALINO

Pancia di maiale, salsa olandese all'aneto, porcini e peperoncini
lattofermentati

Allergeni: 3 - 5 - 6 - 7 - 8

€ 20



PORGI L'ALTRA GUANCIA

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con zucca, castagne,
peperone crusco e bietole

Allergeni: 1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 20



UN PICCIONE CON UNA FAVA

Filetto crudo servito con fava di cacao tostata, teriyaki e olio, nuggets
di coscette con ketchup affumicato e petto scottato con salsa al
tamarindo agrodolce e il suo fondo

Allergeni: 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11

€ 24



DAL MARE...

DENTICE

Trancio di dentice*, fave, cicorie, ostrica e granita di sedano e mela
verde

Allergeni: 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 13 - 14

€ 22



FISH & CHIPS

Donuts di baccalà* mantecato in tempura di riso, pastinaca, teriyaki
di salsa fermentata di piselli, bacon e chips autunnali

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

€ 20



ALLA GRIGLIA..

RAZZA

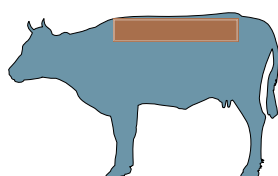
Aberdeen Angus

PROVENIENZA

Uruguay

CARATTERISTICHE

Ottima adattabilità al pascolo, per questo è una delle razze più allevate. La carne si presenta succulenta, tenera, delicata, morbida e saporita grazie alla marezzatura che la rende una tra le razze più amate in tutto il mondo

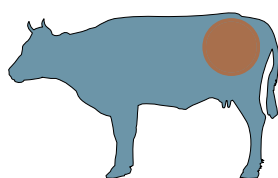


COSTATA DRY-AGED

6 €/hg

da 500 a 700 g (consigliato per due persone)

Controfiletto di manzo con osso lasciato maturare per diversi giorni a temperatura e umidità controllate per arricchire la carne di sapore e morbidezza



PICANHA

8,5 €/hg

Un taglio caratterizzato dalla presenza di grasso esterno uniforme che sulla griglia conferisce alla carne un sapore ineguagliabile

Ogni portata di questa sezione viene accompagnata da patate al forno e da tre diversi tipi di salse fatte dai nostri chef

Allergeni: 3 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

DULCIS IN FUNDO...

BRONTE

Tortino al pistacchio dal cuore fondente, olio e sale
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 7



TIRAMISÙ

Biscuit al cacao, mousse al mascarpone e caffè
Allergeni: 3 - 7 - 8

€ 7



CHEESECAKE

Biscotto al grano saraceno, mousse al formaggio spalmabile, frutti rossi, gel alla menta e vinaigrette dolce
Allergeni: 3 - 7 - 8

€ 7



SOTTOBOSCO

Bavarese al cioccolato gianduia, cacao amaro, burro di arachidi, porcini, yogurt e caramello
Allergeni: 3 - 5 - 7 - 8

€ 8



LA MECÀNIGA

Il dessert che racconta una storia:

Zucchero filato affumicato, torta di Arluno, cremoso all'arancia, limone nero e rosmarino

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 8



IL SIGNIFICATO DELLE NOSTRE ETICHETTE



Ingredienti
BIO



Ingredienti
Gluten Free



Ingredienti
Zero Spreco



Ingredienti
Vegetariani



Ingredienti
Italiani



Senza
lattosio

I simboli indicano che il piatto è stato realizzato con ingredienti gluten free/vegetariani/ senza lattosio oppure che può essere realizzato sottraendo o sostituendo gli elementi che ne contengono le relative caratteristiche. Non ne garantiamo la totale assenza.