



PER COMINCIARE:

Tartare di manzotta piemontese **euro 13.00**

Tartare di punta d'anca di manzotta piemontese (130 gr.) accompagnata da pomodoro ciliegino appassito, melanzana a scapece e crema di basilico.

Contiene: AGLIO, DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE.

Coniglio **euro 12.00**

Marbrè di coniglio grigio di Carmagnola e sua coratella in umido.

Contiene: GLUTINE, LATTE, SEDANO.

Crostone ai funghi* **euro 13.00**

Crostone con cipolla caramellata con funghi porcini e fonduta di formaggi della Valtellina.

Contiene: FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, LATTE E DERIVATI.

Uovo e asparagi **euro 12.00**

Uovo cotto a 75°C servito con asparagi al burro e terra di parmigiano reggiano.

Contiene: UOVA, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE.

Sandwich alla seppia* **euro 13.00**

Seppia croccante con maionese di piselli e limone candito.

Contiene: GLUTINE, PESCE.

PRIMI SI NASCE:

- Maccheroncini alla genovese** **euro 14.00**
- Maccheroncini di semola Massimo Mancini con ragù bianco. Tipico piatto napoletano.
- Contiene: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, AGLIO, LATTE E DERIVATI DEL LATTE.
-
- Spaghetti alla chitarra alle acciughe** **euro 16.00**
- Spaghetti di semola Massimo Mancini servita con una crema di acciughe, cipollotto croccante e capperi.
- Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, PESCE.
-
- Risotto alla milanese con ossobuco
(attesa 20 min. circa)** **euro 25.00**
- 100% Carnaroli in purezza coltivato dai Fratelli Fedeli presso la Cascina Resentera di Locate Triulzi.
- Contiene: LATTE E DERIVATI DEL LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOLFITI.
-
- Tubetti al sedano rapa** **euro 14.00**
- Tubetti in crema di sedano rapa, noci pecan e mascarpone all'erba cipollina.
- Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA.
-
- Linguine ai fasolari** **euro 18.00**
- Linguine di semola Massimo Mancini con fasolari, bottarga di muggine e bergamotto.
- Contiene: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO.

SECONDO NOI:

- Trippa** **euro 15.00**
Trippa di fassona nido d'ape, crema di cannellini di colfiorito, ristretto di pomodoro San Marzano, fondutina di parmigiano reggiano 36 mesi.
Contiene: AGLIO, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE, SEDANO.
- Petto d'anatra, taccole e mostarda di albicocche** **euro 20.00**
Petto d'anatra croccante, la sua salsa, taccole al naturale e mostarda di albicocche fatta in casa.
Contiene: SENAPE.
- Brasato e polenta** **euro 18.00**
Brasato al barolo con polenta taragna gratinata.
Contiene: SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CON GLUTINE, SOLFITI.
- Selezione di formaggi della Valtellina** **euro 14.00**
Latteria gran riserva, Casera 180 giorni, Bellagio e Piattono di capra.
Contiene: LATTE E DERIVATI DEL LATTE.
- Medaglioni di pescatrice** **euro 22.00**
Medaglioni serviti con asparagi bianchi e salsa alla camomilla.
Contiene: PESCE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, FRUTTA A GUSCIO.

... E DACCI RETTA:

Cheesecake al mojito **euro 6.00**

Un classico americano, una salsa cubana in un ristorante a Milano.

Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, UOVA.

Delizia al caffè e mascarpone **euro 6.00**

Tiratisù con la crema al mascarpone, la gelatina al caffè e il crumble al cioccolato.

Contiene: GLUTINE, UOVA, DERIVATI DEL LATTE.

Tortino di mele **euro 6.00**

Con cremoso al calvados.

Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, UOVA, SOLFITI.

Tortino langarolo **euro 6.00**

Tortino langarolo di nocciole e zabaione al moscato D'Asti.

Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, UOVA.

Namelaka al dragoncello **euro 6.00**

Namelaka al dragoncello e limone con crustillan alle mandorle e riso soffiato.

Contiene: GLUTINE, LATTE E DERIVATI DEL LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO.

Per la quasi totalità delle preparazioni la cucina utilizza la cottura a bassa temperatura, preservando le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

***in caso di mancanza di prodotto fresco verrà usato prodotto surgelato**

Coperto **euro 2.50**

BEVI "ALTRIMENTI CI ARRABBIAMO":

La nostra filosofia è che ogni buon piatto debba essere accompagnato da un buon calice...entrambi da un buon commensale.

VINI ROSSI:

"CILIEGIOLO" 2016 Cantina Poderi Firenze **euro 22.00**

Vitigno: Ciliegiolo

Regione: Toscana

(noi lo consigliamo con maccheroncini alla genovese e risotto con ossobuco)

"GIÒPÌ" 2017 Cantine Broccardo **euro 28.00**

Vitigno: Langhe doc nebbiolo

Regione: Piemonte

(noi lo consigliamo con il brasato e la tartare)

"RUBINO" 2018 Cantina Fratte Alte **euro 25.00**

Vitigno: Lagrein

Regione: Trentino Alto Adige

(noi lo consigliamo con formaggi e crostone ai funghi)

"BARBERA MONFERRATO DOC" 2018 Cantina Minetta **euro 22.00**

Vitigno: Barbera

Regione: Piemonte

(noi lo suggeriamo con coniglio e tartare)

"CITTO IGT" 2015 Podere Albano Petroio **euro 25.00**

Vitigno: Sangiovese 50%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 5%)

Regione: Toscana

(noi lo suggeriamo con la trippa)

"CIRÒ ROSATO" 2018 Cantina Librandi **euro 22.00**

Vitigno: Gaglioppo

Regione: Calabria

(noi lo suggeriamo con l'uovo e i formaggi)

VINI BIANCHI:

"PINOT GRIGIO" 2015 Cantina Butussi **euro 25.00**

Vitigno: Pinot Grigio

Regione: Friuli Venezia Giulia

(noi lo consigliamo con medaglioni di pescatrice e spaghetti alle acciughe)

"FOJETTA" 2017 Cantina Gaffino **euro 22.00**

Vitigno: Viognier

Regione: Lazio

(noi lo consigliamo con medaglioni alla pescatrice e spaghetti alle acciughe)

"GEWURZTRAMINER" 2018 Cantina Tramonti **euro 28.00**

Vitigno: Gewurztraminer

Regione: Trentino

(noi lo consigliamo con i formaggi e le linguine ai fasolari)

"FIANO" 2017 Cantina Torre dei Chiusi **euro 24.00**

Vitigno: Fiano

Regione: Campania

(noi lo consigliamo con gli spaghetti alle acciughe)

"BLANC DE BLANCS" 2018 Franciacorta Podere Caviaga **euro 30.00**

Vitigno: Chardonnay

Regione: Lombardia

(noi lo consigliamo con il brasato e i tubetti al sedano rapa)

"FRANCONIA ROSE'" 2018 Franciacorta Podere Cavaga **euro 35.00**

Vitigno: Franconia

Regione: Lombardia

(noi lo suggeriamo con l'anatra)

VINI AL CALICE:

"SUSUMANIELLO" Cantina Imprint	euro 5.00
"MERLOT" Cantina Colle Uncinato	euro 5.00
"PECORINO" Cantina Fontezoppa	euro 5.00
"FALANGHINA" Cantina Torre dei Chiusi	euro 5.00
"MIOL PROSECCO VADOBBIADENE DOCG" Cantina Bortolomol	euro 6.00
"CORNO DI ROSAZZO" passito di Verduzzo Friulano	euro 6.00

BIRRA:

"ALE" Birrificio Artigianale Dolmen cl. 0.75	euro 16.00
"IPA" Birrificio Artigianale Dolmen cl. 0.75	euro 16.00
"BLANCHE" Birrificio Artigianale Dolmen cl. 0.75	euro 16.00
"BOCK" Birrificio Artigianale Dolmen cl. 0.75	euro 16.00
"GOTHA" Birrificio Artigianale Hibu cl. 0.33	euro 6.00
"AVANTI MARCH" Birrificio Artigianale Hibu cl. 0.33	euro 6.00
"YOUBOCK" Birrificio artigianale Wacjybrew cl. 0.50	euro 10.00

BAR:

Acqua oligominerale Lurisia cl. 0.75	euro 2.00
Coca Cola	euro 3.00
Caffè	euro 2.00
Caffè corretto	euro 2.50
Amaro	euro 5.00
Grappa	euro 6.00

WHISKY:

Laphroaig 10 anni 40% Vol.	euro 7.00
Caol Ila 12 anni 43% Vol.	euro 9.00
Octomore 08.1 59.3% Vo	euro 18.00

RUM:

Zacapa 23 anni 40% Vol.	euro 9.00
-------------------------	-----------