

# Primavera 2017

## Antipasti

### Totano rosolato

asparagi, fondo di carne, katsuobushi, croccante al the e scorza di limone €. 18

### Sgombro marinato

guacamole al limone, noce moscata e rosmarino, crudo di finocchi €. 18

### Vitello al punto rosa

patata, datteri, latte di mandorla e maionese al foie gras €. 17

### Prosciutto del Casentino

dalla Macelleria Fracassi, "pantramvai" e burro dolce €. 17

### Radice di prezzemolo,

carbonara soffice al Grana Padano, pomodorini vesuviani al basilico e pepe di Sichuan €. 16

### Crudo Matto

gamberi rossi, ostriche, ricciola, lomo di baccalà e capesante abbinati a frutta e verdura di stagione €. 32

## Primi

### Spaghetti di Gragnano

al pesto di nocciole e foglie di sedano, capperi e zeste di limone €. 17

### Gnocchetti di farina di ceci

sugo di anatra, latte di ricotta dura e granella di cacao €. 18

### Riso carnaroli Acquerello

mantecato con sardine al burro di prosciutto, fave fresche e aneto €. 19

### Ravioli farciti di tonno

asparagi, salicornia, vellutata di sake al sumac e spinaci novelli €. 18

## Secondi

### Polipo rosolato

patata affumicata, cima di rapa, pomodoro e pane croccante alla cipolla €. 25

### Trancio di pesce spada

senape speziata, asparagi e birra di riso €. 25

### Sella di maialino cochinillo di Segovia

indivia belga al Barolo chinato, prugne e dragoncello €. 24

### Animelle di vitello

terra di nocciole e cacao, maionese di fave e puntarelle €. 24

# Il Menu Milano

Omaggio alla nostra città

## Cotechino dell'Alfredo,

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

€. 45

# Il Menu 6 mezze

6 mezze porzioni per assaggiare il meglio della nostra cucina senza esagerare  
[viene servito solo per tutto il tavolo](#)

## Sgombro marinato

guacamole al limone, noce moscata e rosmarino, crudo di finocchi

## Radice di prezzemolo,

carbonara soffice al Grana Padano, pomodorini vesuviani al basilico e pepe di Sichuan

## Riso carnaroli Acquerello

mantecato con sardine al burro di prosciutto, fave fresche e aneto

## Gnocchetti di farina di ceci

sugo di anatra, latte di ricotta dura e granella di cacao

## Sella di maialino cochinito di Segovia

indivia belga al Barolo chinato, prugne e dragoncello

## Semifreddo di banana e chiodi di garofano

cioccolato bianco e wasabi

€. 52,00

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