

Autunno 2018

Antipasti

Ostriche in tempura burro bianco soffiato ai porri, uvetta sultanina e noci	19
Trota affumicata crema di bacon e whisky, crudo di spinaci	19
Battuta di manzo al coltello bitto, porcini, rafano e quinoa croccante	18
Prosciutto del Casentino dalla Macelleria Fracassi, “pantramvai” e burro dolce	18
Crema di pane e bufala cipollotto, tuorlo d'uovo e tartufo nero	21
Crudo Matto gamberi rossi, ostriche, tonno, lomo di baccala' e capesante abbinati a frutta e verdura di stagione	32
Foie gras d'anatra in terrina, composta di frutti rossi, pan brioche	25

Primi

Paccheri di Gragnano pesto di nocciole e foglie di sedano, moscardini, riduzione di crostacei	20
Gnocchetti di barbabietola e farina di castagne, sugo di anatra al vino rosso	18
Riso carnaroli Acquerello mantecato al Vezzena d'alpeggio, spezie e polvere di funghi	19
Tortellini al prosciutto e arachidi, panna e porcini	20

Secondi

Tataki di tonno maionese di pistacchi, patata dolce alla soya e pan di spezie	28
Filetto di rombo purea di mela e senape, cavolo nero ripassato al burro	30
Animelle di vitello al marsala, funghi porcini e porri fritti	25
Picanha di vacca vecchia Vacum pesto di peperoni, melanzane e burrata	25

Il Menu Milano

Omaggio alla nostra città'

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

50

Il Menu 6 mezze

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

[viene servito solo per tutto il tavolo](#)

Trota affumicata

crema di bacon e whisky, crudo di spinaci

Battuta di manzo al coltello

bitto, porcini, rafano e quinoa croccante

Riso carnaroli Acquerello

mantecato al Vezzena d'alpeggio, spezie e polvere di funghi disidratati

Gnocchetti di barbabietola

e farina di castagne, sugo di anatra al vino rosso

Filetto rosolato,

patata allo zenzero e pere senapate

Sorbetto di susine,

sable' alle nocciole, fragole e gel di Cognac

56

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