

Inverno 2019

Antipasti

Ali di razza

verza, concentrato di pomodoro e colatura di alici 19

Baccala' mantecato

zucca, castagne in oliocottura e maionese al formaggio di capra 19

Puntina di maiale iberico

sedano rapa al rosmarino, finocchi confit e zeste di limone 18

Porri in tempura di grano saraceno

burro bianco e fonduta 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 brioche 25

Primi

Spaghetti di Gragnano

"in salsa" e miso, broccoli e pomodorini vesuviani del piennolo 20

Gnocchetti di barbabietola

e farina di castagne, sugo di anatra al vino rosso e tuorlo grattato 18

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

Secondi

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

Filetto di maiale

cipolla caramellata, purea di patata dolce e balsamico 25

Petto di faraona

laccato all'arancia, carote speziate e Grana Padano 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](#)

Baccala' mantecato

zucca, castagne in oliocottura e maionese al formaggio di capra

Porri in tempura di grano saraceno

burro bianco e fonduta di bitto, scaglie di cioccolato 90%

Gnocchetti di barbabietola

e farina di castagne, sugo di anatra al vino rosso e tuorlo grattato

Ravioli di vitello

latte di mandorla e purea di datteri

Petto di faraona

laccato all'arancia, carote speziate e Grana Padano

Sorbetto di frutta esotica,

crumble al cacao e salsa allo yogurt

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