

# Primavera 2019

## Antipasti

<b>Totano rosolato</b>	
asparagi, fondo di carne, katsuobushi, chips soffiata e scorza di limone	19
<b>Cappuccino di piselli</b>	
all'extravergine, baccala, Grana Padano e the nero	19
<b>Vitello al punto rosa</b>	
patata, datteri, latte di mandorla e maionese al foie gras	18
<b>Prosciutto del Casentino</b>	
dalla Macelleria Fracassi, "pantramvai" e burro dolce	18
<b>Radice di prezzemolo</b>	
carbonara soffice, pomodorini vesuviani al basilico e pepe di Sichuan	17
<b>Crudo Matto</b>	
gamberi rossi, ostriche, ricciola, lomo di baccala' e capesante con frutta e verdura di stagione	32
<b>Foie gras d'anatra</b>	
in terrina, composta di frutta, pan brioches	25

## Primi

<b>Paccheri di Gragnano</b>	
al pesto di nocciole e foglie di sedano, moscardini e salsa di crostacei	18
<b>Gnocchetti di patate fritte</b>	
cacio e pepe, fave fresche e cozze	18
<b>Riso carnaroli Acquerello</b>	
al ragu di manzo, asparagi e tartufo nero	22
<b>Ravioli di borragine</b>	
salmone marinato, zuppetta di cetriolo e ceci, guanciaie croccante	19

## Secondi

<b>Polpo rosolato</b>	
melanzana affumicata, doppio concentrato di pomodoro e patate croccanti	28
<b>Trancio di ombrina</b>	
senape speziata, asparagi e birra	28
<b>Pluma di maiale iberico</b>	
carciofi tardivi, mirtilli e purea di aglio nero	26
<b>Animelle di vitello</b>	
terra di nocciole e cacao, maionese di fave e puntarelle	26

# 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

## Cappuccino di piselli

all'extravergine, baccala, Grana Padano e the nero

## Radice di prezzemolo

carbonara soffice, pomodorini vesuviani al basilico e pepe di Sichuan

## Gnocchetti di patate fritte

cacio, pepe e fave fresche

## Riso carnaroli Acquerello

al ragu di manzo, asparagi e tartufo nero

## Pluma di maiale iberico

carciofi tardivi, mirtilli e purea di aglio nero

## Sorbetto al mandarino e cardamomo,

sabbioso all'EVO, croccante alla noce moscata, crema di gintonic

62

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