

*"Non siamo fenomeni,
siamo semplicemente NOI"
Antonella & Roberto*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi).

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari ed etichette originali delle materie prime per informarVi della eventuale presenza di allergeni.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Servizio e coperto 5.00 €

Antipasti

*Le capesante**

Cre moso di Parmigiano e zafferano, cavolo nero e caviale

30.00 euro

*La tartare di pescato**

Gambero rosso, guacamole e croccante*

35.00 euro

Patanegra

acciughe del Cantabrico, panbrioche e burro

40.00 €

La tartare di Fassona piemontese

midollo, balsamico, uovo di quaglia e Parmigiano*

24.00 euro

*La Rosa di sfoglia**

Cipolla caramellata, provolone silano fonda ta al parmigiano e 'nduja

18.00 euro

Selezione di formaggi

Degustazione di Parmigiani 18 Euro

Degustazione di formaggi italiani e francesi 21 Euro

Primi Piatti

Le linguine di Gragnano

Pesto di Pra, crudo di tonno rosso e lime*

25.00 euro

La calamarata

Bocconcini di baccalà, pomodoro fresco, capperi e bottarga

29.00 euro

I fusilloni

Ragout di coniglio e scarola al burro di acciughe

19.00 euro

Il riso Carnaroli "Riserva San Massimo"

*Barbabietola rossa, porri, burrata e gamberi rossi**

30.00 euro

I tortelli di zucca

Fonduta di Bettelmatt e amaretto

24.00 euro

Secondi Piatti

*Il filetto di pesacato**

Caponata con pinoli e uva fragola

30.00 euro

*Il calamaro**

Crema di patate, pisellini freschi e cipolla all'agro

28.00 euro

La guancia di vitello

Castagne, cremoso di patate e zucca

30.00 euro

La milanese di vitello

la classica cotoletta (min 400 g) cotta nel burro e salvia con patate

33.00 euro

Il cubo di manzo Piemontese

Scalogno, zucca, foie gras e tartufo nero

35.00 euro