

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone marinato maionese alle erbe, insalata riccia e mandorle tostate	14
Uovo morbido crema di asparagi, patata mantecata al limone e scaglie di pecorino	12
Fiocco di culatello di Podere Cadassa mousse di burrata e focaccia bianca	13
Vitello tonnato vitello cotto al rosa, salsa tonnata, capperi agrodolci, crostini e fagiolini croccanti	13

PRIMI

Spaghetto all'astice "MATT Monograno Felicetti" la sua bisque e zenzero agrodolce	18
Raviolo cacio e pepe crema di zucchine trombetta, zucchine fritte e menta	14
Tagliatelle vellutata di asparagi, cozze e polvere di guanciaie	14
Risotto alla milanese con riduzione di vitello e pistilli di zafferano	14

SECONDI

Polpo scottato fave secche e fave fresche in salsa teryaki, n'duja e pane carasau	22
Baccalà cotto a bassa temperatura crema di fagioli pigna, biette saltate con un battuto di pomodoro secco e olive taggiasche, cipolla rossa agrodolce	22
Controfiletto di manzo salsa al pepe verde e ratatouille di verdura	22

LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 24
con maionese alla rucola, pomodorini e dressing all'origano
Costoletta di vitello con il manico di ca. 230 gr., impanata con
pancarrè essiccato e grattugiato, cotta nel burro chiarificato

PREMIO SPECIALE guida del Gambero Rosso Milano

DESSERT

Il nostro tiramisù mascarpone al marsala, crumble al caffè, spuma di crema inglese e grue di cacao	7
Spuma di yogurt greco coulis di lamponi, lime e menta e croccante di mandorle	7
Creme brulée al cioccolato bianco e passion fruit	7
Frolla al cioccolato con crema di ricotta e pesca	7