

# MENÙ



La guida Gambero Rosso 2018  
ci assegna Due Gamberi



Chef Marco Amasi

I GENTILI OSPITI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI O CELIACHIA SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINE.

PER GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE DELLE NOSTRE PREPARAZIONI, ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

# ANTIPASTI

<b>Baccalà mantecato</b> cialde di pane al nero di seppia e sesamo, verdure croccanti e salsa verde	14
<b>Uovo morbido</b> asparagi, patate all'olio evo, spuma cacio e pepe e croccante di noci e miele	12
<b>Tarte tatin di carciofo</b> salsa di yogurt e erbe aromatiche e insalata di carciofi crudi	13
<b>Frittelle di patate e biette</b> maionese di mandorle e limone, sentore di liquirizia	13
<b>Fiocco di culatello di Podere Cadassa</b> mousse di burrata e focaccia bianca	13
<b>Tartare di manzo</b> caprino, marmellata di cipolle di Tropea, battuto di confit e pane carasau	12

# PRIMI

<b>Spaghetti MATT Monograno Felicetti</b> tartare di gambero rosso di Mazzara, aglio, olio e peperoncino e salsa al prezzemolo	15
<b>Pacchero MATT Monograno Felicetti</b> crema di datterino rosso campano, acciughe del Cantabrico, capperi, olive e pane croccante	15
<b>Risotto alla milanese</b> con riduzione di vitello e pistilli di zafferano	14
<b>Raviolo di patate e spinaci</b> gorgonzola dolce, noci e spinacino crudo	14
<b>Tagliolino fresco al guanciale stagionato</b> carciofi, menta fresca e fonduta di pecorino toscano	14

# SECONDI

<b>Polpo croccante</b> crema di piselli freschi, pomodoro candito, piselli crudi, citrionette al basilico e origano	24
<b>Spigola alla plancha</b> asparagi, patate viola e salsa vino al bianco e scalogno	20

**LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 24**  
**con misticanza, dressing all'aceto balsamico e maionese alla rucola**  
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**

<b>Petto di anatra rosa</b> mele annurche, indivia belga, senape in grani, soia e miele	22
<b>Pluma di maiale iberico</b> stracciatella, agretti piccanti, chutney di peperoni e grano saraceno soffiato	20
<b>Punta di petto di manzo</b> carciofi, patate schiacciate alle erbe aromatiche, salsa al vino rosso	22

# DALL'ORTO

<b>Insalata orto</b> insalata romana, piselli crudi, patate ratte, cipolla agrodolce, mandorle tostate e dressing ai pomodorini secchi	10
<b>Verdure fresche di stagione</b> saltate con salsa teriyaki	10
<b>Patate novelle al forno</b>	7

# BEVANDE

Acqua minerale	0.45	0.75
Naturale e Frizzante	2	3