

# 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

- Baccalà mantecato** 14  
cialde di pane al nero di seppia e sesamo,  
verdure croccanti e salsa verde
- Tarte tatin di zucca butternut** 13  
fonduta e gelato al parmigiano,  
caviale di aceto balsamico e salvia frita
- Patè di fegatini di pollo** 13  
pan brioche ai fichi, gel di vin brulé  
e chutney di pere e zenzero
- Fiocco di culatello di Podere Cadassa** 13  
mousse di burrata e focaccia bianca
- Tartare di manzo** 12  
gorgonzola dolce, battuto di pomodorini confit,  
noci tostate e pane carasau
- Uovo morbido** 12  
patate mantecate al burro nocciola,  
radicchio tardivo cotto e crudo e spuma di speck trentino

## PRIMI

- Pacchero MATT Monograno Felicetti** 15  
sarde affumicate, cavolfiore, limone  
e pane alle erbe aromatiche
- Spaghetto MATT Monograno Felicetti** 14  
bottarga di muggine, aglio, olio e peperoncino e pesto di sedano
- Risotto alla milanese** 14  
con riduzione di vitello e pistilli di zafferano
- Raviolo ispirato ad un pizzocchero** 14  
pasta fresca con patate, verze, coste,  
bitto e casera su salsa di grano saraceno
- Pappardelle fresche al ragù di cervo** 14  
salva cremasco e grue di cacao

## SECONDI

- Polpo croccante** 24  
sedano rapa "cacio e pepe", patate viola,  
riduzione di soia, miele e zenzero
- Spigola alla plancha** 20  
patate all'olio evo, guazzetto di datterino rosso,  
olive taggiasche, capperi e pinoli

**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**

- Coscia d'anatra confit** 22  
kale riccio con uvetta sultanina e riduzione di Brunello di Montalcino
- Pluma di maiale iberico** 22  
purea di carote al cumino, cipolla agro al Campari,  
prosciutto crudo croccante
- Guancia di vitello fondente** 20  
topinambur al tartufo nero, biette rosse saltate  
e chips di topinambur

## DALL'ORTO

- Insalata orto** 10  
misticanza, uva, noci, scaglie di granan e dressing alla barbabietola
- Verdure fresche di stagione** 10  
saltate con salsa teriyaki
- Patate novelle al forno** 7

## BEVANDE

- Acqua minerale 0,45 0,75  
Naturale e Frizzante 2 3