

Antipasti

Selezione di formaggi (3pz) 9€ (6pz) 17 € (7) **D**

Cheese Selection and homemade jam (3pz) 9€ (6pz) 17€

Selezione di Salumi "Marco d'Oggiono e Cascina Lassi" 14 € (1,5) **D**

Selection of "Marco d'Oggiono and Cascina Lassi" cold cuts 14€

Crostoni di pane al burro della Normandia e acciughe del Cantabrico 13 € (1, 4, 5) **D**

Toasted bread with butter and Bay of Biscay anchovies 13€

Prosciutto crudo di Maiale nero di Parma 30 mesi Az. San Paolo 16 € **D**

Parma's raw ham from black pigs aged 24 month 16€

Mortadella tartufata "Marco d'Oggiono" 9 € **D**

Marco d'Oggiono's truffled mortadella 9€

Sashimi di salmone e insalata greca con salsa Tzatziki 14 € (4, 7) **D**

Salmon sashimi with greek salad 14€

Carpaccio di tonno rosso alla caprese di bufala 16 € (4, 7) **D**

Tuna carpaccio with tomato and bufalo mozzarella cheese 16€

Magatello di vitello tonnato 14 € (3, 4, 5) **D**

Veal with tuna sauce 14€

Catalana di gamberi e calamari con guacamole 16 € (2, 9, 14) **D**

Shrimp and squid Catalana style with guacamole sauce 16€

Carpaccio di manzo, bagna cauda leggera e sedano croccante 14 € **D**

Carpaccio beef with bagna cauda sauce and celery 14€

Primi Piatti

Il riso Carnaroli della riserva San Massimo mantecato al caprino al profumo di limone e rosmarino con

polvere di liquirizia 14 € (7, 12) **D**

Goat cheese risotto with lemon and rosemary with loco rice powder 14€

Paccheri di Gragnano con peperone e pomodoro pachino fumè, baccalà e aneto 15 € (1,4) **D**

Paccheri with peppers and smoky cherry tomato, codfish and dill 15€

Maccheroncini al torchio al ragù di salsiccia di Bra 14 € (1,3,9,12) **D**

Fresh pasta "Maccheroncini" with Sausage ragu 14€

Tagliolini di pasta fresca alla pizzaiola di gamberi crudi 16 € (1,2,3)

Fresh pasta "Tagliolini" with tomato, origan and raw shrimps 16€

Linguine di pasta fresca all'acqua di vongole, sedano e bottarga 15 € (1,3,9,13,14)

Fresh pasta "Linguine" with clam water, celery and bottarga 15€

Le Tradizioni

Cotoletta di vitello alla Milanese al punto rosa 19 € (1, 3, 5)

Milanese cutlet of veal 19€

Secondi Piatti

Guancetta di manzo all'aglio, olio e peperoncino su crema di sedano rapa 19 € (9, 12) **D**

Stewed beef cheek with garlic, olive oil and chili pepper on celeriac cream 19€

Triglia all'amatriciana 20 € (4,7)

Mullet Amatriciana style 20€

Polpo croccante con panzanella al pomodoro 20 € (1,4) **D**

Octopus with tomato panzanella 20€

Tataki di tonno rosso 21 € (4,6) **D**

Bluefin Tuna Tataki 21€

Secondi al Barbecue

Costata di puledro "Macelleria Pellegrini" 21 € **D**

Young horse steak 21 €

Asado di Black Angus USA 300gr 22 € **D**

Asado steak of USA Black Angus 300gr 21 €

Costata di Scottona Bavarese 15gg di frollatura (500gr) 22 € **D**

Prime rib of Bavarian Scottona, matured 15 days 500gr 22 €

Mamina di Black Angus Argentina 900gr 55 € **D**

Mamina steak of Argentine Black Angus 900gr 55 €

Fiorentina di Scottona Bavarese 25gg di frollatura (min.1kg) 5,50€ (all'etto) **D**

Fiorentine steak of Bavarian Scottona, matured 25 day (min 1kg) 5,50 € (100gr)

Contorni

Patate al rosmarino 3,5€ **D**

Baked rosemary potatoes 3,5€

Melanzana al BBQ 4,5€ **D**

BBQ Aubergine 4,5€

Zucchina al BBQ 4,5€ **D**

BBQ Zucchini 4,5€

Peperone al BBQ 4,5€ **D**

BBQ Red Pepper 4,5€

Insalata di stagione 3,5€ **D**

Seasonal Salad 3,5€

Dessert

Millefoglie con mousse al cioccolato bianco e lamponi 7 €

White chocolate and raspberry Millefoglie 7 €

Crostata al limone e meringa 7 €

Lemon and meringue tarte 7 €

Mousse ai tre cioccolati 7 € **D**

Three chocolate mousse 7 €

Cheese cake alle fragole 7 € **D**

Strawberry cheese Cake 7 €

Gelato al pistacchio 6 € **D**

Pistachio ice cream 6 €

Sorbetti: Mango, Lampone e Limone 6 € **D**

Mango, Raspberry and Lemon sorbet 6 €

Coperto: € 3,50

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.