

ANTIPASTI

STARTERS





Verticale di tonno con oli, consistenze e cotture distinte <i>Tuna with oils, different texture and cooking</i>	€ 18
*Code di scampi al vapore con insalata di funghi porcini , pesche nettarine e soncino <i>Steaming scampi with porcini mushroom salad, nectarine peaches and soncino</i>	€ 20
Polpo CBT alla soia dolce con panzanella (pomodori #Druantia 📍 Buscate) <i>Cooked octopus at low temperature with sweet soy and panzanella</i>	€ 18
Tartare di vitellone e zucchine con gelatina di cocco e uovo al tegamino <i>Steer tartare and zucchini with coconut jelly and egg</i>	€ 18
Coppa di maialino allo sciroppo d'acero con pane disidratato, guacamole e pomodori quasi verde di Pachino <i>Piglet with maple syrup and dehydrated bread, guacamole and Pachino green tomatoes</i>	€ 18
Lumache trifolate (#Lumaga Soc. Agricola 📍 Nerviano) con polenta taragna <i>Stew snails with polenta taragna</i>	€ 18

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy and meet your specific needs.

PASTA E RISO

PASTA & RICE

-  Ravioli di farro (#Az. Lattuada  S. Vittore Olona) con ripieno di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, tartufo nero  € 17
Spelled ravioli stuffed with pheasant, its gravy, chives, black truffle
- Riso Acquerello, vongole veraci e crema di zucca gialla (#Broletto  Busto G.) € 18
Rice Acquerello, carpet-shells and yellow pumpkin cream
- *Tagliatelle di grano Kamut al lime con gamberi rossi alla coque e olio “evo centonze” € 20
Kamut grain noodles with lime, with coque red shrimp and oil
- *Tagliolini di farina di Teff con ricci di mare e alga dolce € 20
Teff grain thin tagliatelle with sea-urchins and dulce algae
- Spaghetti Cav.Cocco al nero di seppia, con seppie croccanti e keta € 18
Spaghetti Cav.Cocco with cuttlefish ink, crisp cuttlefish and keta
- Zuppa di funghi porcini con fagioli all’occhio e ricotta affumicata € 18
Soup of porcini mushrooms with eye beans and smoked ricotta
- *Sfere di patate al bettelmat con luganega, finferli e tartufo nero € 20
Potato balls at the bettelmat with luganega, finferli and black truffles

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità
da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004
°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature)
and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

IL PESCE

FISH

- Pescato: nostra cottura, nostra ricetta € 28
Catch: our cooking, our recipe
- Lingotto di salmone selvaggio in crosta di riso venere con
verze e cotenne di maiale € 26
Wild salmon in rice venere crust with savoy cabbage & pig skin
- Ombrina boccadoro con funghi e patate € 26
Meagre with mushroom & potatoes
- Trancio di branzino d'altura con olive e rosmarino su passatina di patate e ceci
(#Az. Chiapparini 📍 S. Vittore Olona) € 28
Sea bass with olives and rosemary with cream of potatoes and chickpeas
- Lingotto di tonno in olio cottura con fungo porcino alla genovese € 26
Tuna in cooking oil with mushroom Genoese style

LE CARNI

MEAT

- Lombata di manzo alla griglia in crosta di pane croccante con funghi porcini € 28
Grilled Sirloin in crunchy bread with porcini mushrooms
- Anatra all'arancio con tortino di ricotta e zucca € 28
Duck in orange sauce with ricotta pie and pumpkin
- Secreto di maialino iberico al punto rosa con marmellata di pomodori e peperoni verdi € 28
Secreto iberian piglet with tomato and green peppers jam
- Filetto di manzo alla pietra ollare con salse € 28
Fillet of beef soapstone with sauces

Carta bianca dello chef Vincenzo Marconi

Composta da tre, quattro o cinque portate a sorpresa, dall'antipasto al dolce, piatti legati alla stagionalità ed alla fantasia dello chef

It consists of three, four or five course surprise, from appetizers to desserts, dishes associated with seasonality and the chef's imagination

3 portate € 45

Include acqua, caffè e servizio.

3 courses

Includes water, coffee and service.

4 portate € 50

Include acqua, caffè e servizio.

4 courses

Includes water, coffee and service.

5 portate € 60

Include acqua, caffè e servizio.

5 courses

Includes water, coffee and service.

Lunch Menu - All in One

A pranzo dal lunedì al venerdì - At lunch from Monday to Friday

4 portate in un solo piatto per tutto il tavolo € 30

un antipasto, un primo, un secondo e un dessert.

4- courses in one dish for the whole table

an appetizer, first course, second course and dessert.

Menu della salute (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

€ 45

Gazpacho di pomodori e ciliegie

Gazpacho of tomatoes and cherries

*Tagliatelle di grano kamut con verdure estive e zenzero

Kamut grain noodles with summer vegetables and ginger

°Tartare di branzino con misticanza e frutti rossi

Bass tartar with misticance salad and red fruits

Fragole "ghiacciate"

"Frozen" strawberries

DESSERT

€ 10

Cheese cake con frutti di bosco e menta

Cheese cake with berries and mint

Tortino di mandorle con il suo croccante e pera alla cannella e vino rosso

Almond cake with its crunchy and pear cinnamon and red wine

Soufflè di cioccolato al pepe di Sechuan con zabaione di moscato

Chocolate souffle Sechuan pepper with muscat eggnog

Carpaccio di ananas allo zenzero con gelatina d'uva e gelato al gin tonic

Ginger pineapple carpaccio with grape jelly and gin tonic ice cream

Arancia al Grand Marnier e cioccolato fondente

Orange Grand Marnier and dark chocolate

Morbidi al cucchiaio

Mono soft pastries

Le nostre torte... scelta giornaliera

Our cakes ... daily choice

FORMAGGI

CHEESES

€ 14

Selezione di formaggi stagionati, semi stagionati e prodotti #Amaltea (📍 S. Vittore Olona), confetture, miele (#Polinelli 📍 S. Vittore Olona), composte di frutta

Cheese, jams, honey, fruit compotes