

## ANTIPASTI

Prosciuttino di coniglio, pan brioche fichi e noci e salsa tonnata	_____	16
Flan di carciofi, burratina e acciughe del Cantabrico	_____	15
Battuta di Fassone al coltello "selezione Cazzamali", salsine, Parmigiano 30 mesi e pomodorini gialli	_____	16

## PRIMI

Paccheri di Gragnano ai crostacei del Mediterraneo, zucchine e scorza di limone d'Amalfi	_____	16
Ravioli di zucca su fonduta di Taleggio e pancetta sfrigolata	_____	15
Gnocchi ripieni di carciofi e sogliola al burro e salvia	_____	16
Pasta e fagioli	_____	13

## SECONDI

Zuppa di pesce del Mediterraneo, scorfano, triglie, orata, spigola, tonno, conchiglie e gamberi	_____	28
Insalatina tiepida di mare	_____	16
Controfiletto di cervo gratinato alle erbe di montagna, crocchette di topinambur e porcini	_____	24
La Milanese del Conte	_____	22

## DOLCI

Piccola tatin alle mele e mousse al fiordilatte	_____	6
Tiramisù al profumo di Baileys e marron glacé	_____	6
Bonet della tradizione	_____	6

## MENÙ SOLO SU PRENOTAZIONE

Info e ordinazioni 035 373693 entro le 18.00



## TAKE AWAY E DELIVERY

*In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤-20°C per 24 ore/≤-35° per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento*