



La buona cucina è come l'amore. Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici e dalla passione. Il segreto è il rispetto delle materie prime e la scelta di prodotti stagionali... la cottura è il nostro segreto, eseguito tutto al momento, l'attesa servirà a donare un piatto eseguito alla perfezione, una delizia per il palato.

ANTIPASTI

Prosciuttino di coniglio, cialda al sesamo, maionese alla soia e misticanza	20
"Il crudo"... tonno rosso, ostriche Kys, gamberi di Mazara, branzino, salmone, scampo, calamaro e baccalà	35
Tartare di Fassone "selezione Cazzamali", Parmigiano 30 mesi, acciuga del Cantabrico e pomodoro confit	20
Carciofo sorpresa gratinato con fontina d'alpeggio	20
Burger di gamberi rossi, pomodoro confit, salsa cocktail e patate stick	23

Coperto & servizio 4 euro

PRIMI



Spaghetti "Senatore Cappelli", cacio e pepe rosa	18
Paccheri di Gragnano ai crostacei del Mediterraneo, zucchine e scorza di limone d'Amalfi	24
Riso "Pila vecia" e radicchio tardivo mantecato al Parmigiano 30 mesi	22
Ravioli di carni di cortile, crema di porri, mandorle e fonduta di Robiola	21

SECONDI

Zuppa di pesce del Mediterraneo, scorfano, triglie,
orata, spigola, tonno, conchiglie e gamberi

_____ 35

Tempura di calamari, gamberi, rombo, salsa di soia,
e cipolla caramellata

_____ 28

Guancetta di vitello brasata,
puré di patate e carote

_____ 26

Scamponi Corona Porcupine al vapore, dressing al passion fruit,
cipollina, aneto e scorza di limone d'Amalfi

_____ 7 pz. 75

SELEZIONE DI CARNI



Tartare di Fassone "selezione Cazzamali",
Parmigiano 30 mesi, acciuga del Cantabrico
e pomodoro confit

_____ 20

La milanese del Conte

_____ 30

Filetto di Fassone al pepe verde

_____ 35

DOLCI

Mousse di cioccolato e pistacchio	_____	10
Tiramisù al profumo di Baileys	_____	10
Cannolo siciliano con ricotta di bufala, agrumi e pistacchi	_____	10
Zabaione al Vin Santo, frutti di bosco e cioccolato	_____	10
Carpaccio di mango e ananas, gelato al rum, muesli e cocco disidratato	_____	10

MENÙ SENZA GLUTINE



Per ogni piatto del menu lo chef ha creato l'alternativa senza glutine al fine di garantire per tutti i nostri clienti la giusta ospitalità.

ALLERGENI:

In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale poiché negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Pesce e prodotti a base di pesce | Uova e prodotti a base di uova | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Soia e prodotti a base di soia | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | Sedano e prodotti a base di sedano | Senape e prodotti a base di senape | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | Lupini e prodotti a base di lupini | Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattamenti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore.

Le nostre ricette sono tutte eseguite con prodotti stagionali e freschi, qualora non fosse possibile ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.