

## PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa e pancetta piacentina, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.00
TATIN AI CARCIOFI VIOLETTI E ZUCCA con burratina pugliese e crumble ai ceci (7)	€ 14.00
PICCOLA TARTARA DI MANZO condita secondo il metodo tradizionale (3-4-10)	€ 16.00
BRANDEDE DI STOCCAFISSO ALLA LIGURE la versione classica dell'oste Ferrer (4)	€ 14.00
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.00
CRUDO DI RICCIOLA su insalatina di finocchi, arance e dressing allo yogurt (*) (4-7)	€ 16.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-7-14)	€ 24.00

## PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9) "LA CASSOEULA NEI TORTELLONI" un classico della cucina milanese diventa il ripieno (1-3-7)	€ 13.00
RISOTTO ALL'AMBROSIANA con porcini essiccati, tocchetti di luganega e pistilli di zafferano (7)	€ 15.00
GNOCCHETTI DI PATATE AI CARCIOFI E CAPPESANTE con granella di pistacchi e salsa di burrata (1-3-4-7-8-14)	€ 15.00
SPAGHETTI DI GRAGNANO con gamberi, calamari, broccoletti al peperoncino e pane tostato (*) (1-2-4-14)	€ 15.00

## I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 20.00
BACCALÀ IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA su crema di patate con seppie al nero alla veneziana (*) (4-14)	€ 20.00
LUMACHE IN GUAZZETTO con funghi pioppini e polenta di Storo (7)	€ 19.00
TAGLIATA DI MANZO con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico	€ 19.00
ROGNONCINO DI VITELLO trifolato allo scalogno e Marsala con schiacciata di patate alla senape (1-10)	€ 19.00
ABANICO DI MAIALE IBERICO alla plancia, salsa al Madera e sformatino di verze e polenta di Storo (7)	€ 20.00
PETTO D'ANATRA marinato allo zenzero con foie gras, mele, aspretto di lamponi e nocciole tostate (7-8)	€ 24.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI	€ 13.00

con le nostre composte (7-9-10)

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)



