

M E N U

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 45 | con abbinamento vini: 65

Antipasti

Pizza frita con stracchino, prosciutto crudo dolce e giardiniera fatta in casa	13
Sashimi di trota marinata, paprika, guacamole di lenticchie, lenticchie croccanti e cavolo viola	14
Barbabietola arrosto, composta di mele alla senape, formaggio di capra e aneto	13

Primi

Spaghetti con ragù di agnello, carciofi e fonduta di pecorino	14
Zuppa di legumi biologici, olio alle erbe e quartirolo lombardo	12
Risotto con cime di rapa, cozze e crema leggera all'aglio	14

M E N U

Secondi

Guancia di manzo, la sua salsa e purè di patate	20
Seppie arrostate, purè di pastinaca, biette, salsa allo yogurt e erbe	20
Broccolo fiolaro arrostito, la sua purea, salsa harissa leggermente piccante e pan fritto	17

Gli irriducibili

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla soia e radicchio di Castelfranco	18
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Ossobuco di Fassona piemontese e risotto alla milanese	28
Risotto alla milanese e burro acido	15

Dolci

Cre moso al mascarpone, panettone tostato, caffè e cacao	8
Crumble di mele e gelato al pepe bianco	8
Tortelli di carnevale	8

Per qualsiasi intolleranza o allergia è possibile richiedere la lista degli allergeni ed eventuali informazioni al personale di sala.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati
