

M E N U

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

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

Antipasti

Pizza fritta con spuma di piselli, pecorino romano e pancetta cotta affumicata	13
Trota marinata, guacamole di lenticchie, lenticchie croccanti, tarassaco e paprika affumicata	14
Zucchina arrosto, salsa al latte di cocco e curry, cialda di semi e fiori croccanti	12

Primi

Spaghetti al ragù di agnello mantecati al burro acido, cipollotti stufati e caciocavallo	14
Ravioli di mare, zuppetta di pesce e finocchietto	16
Risotto primaverile, erbe e pomodoro affumicato	14

M E N U

Secondi

Coscia di pollo arrosto, salsa di lattuga, crema di Lodigiano Tipico, tarassaco e cipolla rossa di Tropea	20
Polpo arrosto, zuppetta di cicerchie, panelle, pomodori confit e basilico	22
Asparagi al burro di montagna, uovo marinato alla soia e zenzero, lime e sesamo	20

Gli irriducibili

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla soia e radicchio di Castelfranco	20
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Il nostro manzo tonnato	20
Risotto alla milanese	15

Dessert

Sfogliamisù	9
Fragole, limone e basilico	9
Cioccolato e rabarbaro	9
Gelati e sorbetti	6

Coperto con acqua e pane: 2,5 euro

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
