

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 50 l con abbinamento vini: 70

Antipasti

Carpaccio di manzo, salsa al pecorino romano, fichi, pepe e limone salato	15
Insalata di melone, cetriolo barattiere, pomodoro, capperi di Salina, erba ghiaccio, sesamo e ajo blanco	14
Cefalo marinato, pico de gallo, acqua di prezzemolo e polenta soffiata	15

Primi

Gnocco di farina di ceci, cozze, concassè di pomodoro, basilico e katzuobushi	16
Risotto con crema di peperone, salsa alla rucola amara, ricotta mustia e tarallo	15
Tubetto tiepido con crema di lodigiano tipico, ragù al coltello di pecora bergamasca, tartufo nero estivo e tarassaco	16

M E N U

Secondi

Tagliata di cappello del prete di fassona piemontese, purè di patate, friggirelli e sugo d'arrosto all'alloro	22
Cardoncello arrosto, crema di zucchine, zucchine croccanti, harissa e pan di segale	20
Polpo arrosto, melanzana, lenticchie, paprika, yogurt ed erbe fresche	22

Gli irriducibili

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla soia e crescione d'acqua	20
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Il nostro manzo tonnato	22
Risotto alla milanese	15
Pizza fritta con prosciutto crudo dolce, stracchino e salsa al basilico	14

Dessert

Crumble di pesche e gelato al pepe bianco	9
Anguria compressa, gelato alla menta, Brancamenta e cacao	9
Torta di carote, cocco e frutti rossi	9
Gelati e sorbetti	7

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
