

**DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!**

**ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):**

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

**Antipasti**

Carpaccio di trota leggermente affumicata, barbabietola, yogurt al rafano e aneto	16
Porro croccante, formaggio di capra, finocchio e melograno	14
Pancia di maiale arrosto, carote di Polignano, maionese di patate e tarassaco	15

**Primi**

Tortello di zucca, gorgonzola, ibisco e dragoncello	15
Risotto al burro acido, finferli, salsiccia di manzo e salsa ai funghi	16
Spaghetti con seppie al nero cotte e crude	16

---

# M E N U

---

## Secondi

Petto d'anatra arrostito, salsa all'uva, scorzonera e cavoletti di Bruxelles	22
Trancio di pescato in olio cottura, broccoli, cavolo spigarello, datteri e cipolla rossa marinata	22
Topinambur arrosto, crema di Lodigiano Tipico, funghi shiitake e puntarelle	19

## Gli irriducibili

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla soia e crescione d'acqua	20
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Trippa di frisona alla milanese	18
Risotto alla milanese	15
Guancia di fassona brasata, purè di patate e salsa all'alloro	22

## Dessert

Cioccolato, il nostro latte di mandorla e limone candito	9
Tarte tatin di pasta frolla alle pere e gelato al timo	9
Castagne, cachi, rosmarino e kefir	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