

**DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!**  
**ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):**  
**Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 50 | con abbinamento vini: 70**

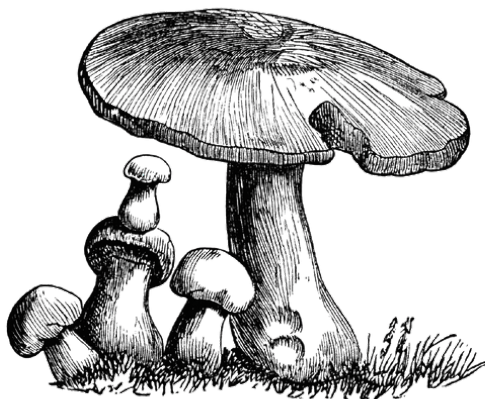
---

**Antipasti**

- Frittura di cardi, spuma di bagnacauda e riduzione di marsala<sup>1, 4, 7, 9, 12</sup> **15**
- Cotechino arrosto, zucca, salsa olandese all'aceto balsamico e lenticchie<sup>3, 7, 9, 12</sup> croccanti **15**
- Carpaccio di barbabietola, crescita, semi croccanti, timo e mosto di vino<sup>7, 12</sup> cotto **14**

**Primi**

- Tortello alle noci, broccolo fiolario e mostarda di radicchio di Treviso tardivo<sup>1, 3, 8, 9, 10, 12</sup> **15**
- Risotto ai porri fondenti, magrera, guancialetto croccante di mora romagnola e pepe di timut<sup>7, 9, 12</sup> **15**
- Spaghetti con crema di cime di rapa, ragù di polpo e nduja croccante<sup>1, 4, 9, 12, 14</sup> **16**



**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

**Secondi**

Pollo ficatum arrosto, cavolfiore, scalogno fondente e aringa <sup>4, 9, 12</sup>	<b>22</b>
Calamaro ripieno, carciofi, salsa al nero e aioli <sup>4, 7, 9, 12, 14</sup>	<b>22</b>
Sedano rapa cotto al sale, salsa verde, pleorotus e ricotta mustia <sup>7, 8, 9, 12</sup>	<b>20</b>

**Gli irriducibili**

Tartare di fassona piemontese, maionese alla soia e crescione d'acqua <sup>1, 3, 6, 10, 12,</sup>	<b>20</b>
Baccalà mantecato e polenta fritta <sup>1, 4</sup>	<b>15</b>
Trippa di frisona alla milanese <sup>7, 9, 12</sup>	<b>18</b>
Risotto alla milanese <sup>7, 9, 12</sup>	<b>15</b>
Guancia di fassona brasata, purè di patate e salsa all'alloro <sup>7, 9, 12</sup>	<b>22</b>

**Dessert**

Mele, mascarpone e pepe bianco <sup>1, 3, 7</sup>	<b>9</b>
Il montebianco a modo nostro <sup>3, 7</sup>	<b>9</b>
Banana, rhum, caffè e crumble al mais tostato <sup>6, 12</sup>	<b>9</b>



**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