



Antipasti di Mare

Crudità assortita: scampi, ostrica, gambero di Sicilia, orata, salmone, tonno e capesanta	euro 30,00
Capesanta arrostate, crema di zucca, tuorlo d'uovo marinato	euro 18,00
Tonno in tartare, porcini trifolati, alga e gel di pomodoro	euro 18,00
Calamari in umido, vellutata di zucca, aceto balsamico invecchiato	euro 17,00

Primi Piatti

Risotto alla milanese al salto, gamberoni allo zafferano, bisque ai frutti di mare	euro 20,00
Pappardelle Scampi, porcini freschi e lamelle di zucca	euro 18,00
Orecchiette vongole veraci, polvere di pistacchi e bottarga di muggine	euro 18,00
Stracci di pasta fresca, dadolata di zucca e polpa di granchio	euro 16,00

Secondi Piatti

Grigliata di mare con verdure al vapore	euro 30,00
Baccalà A cuore in cottura al vapore, patate, olio di erbe, profumo di tartufo	euro 20,00
Ricciola Spinaci freschi croccanti, cipolla rossa in agrodolce	euro 20,00
Ombrina su passatina di melanzane e profumo d'origano	euro 20,00



Antipasti di Terra

Porcini Trifolati su letto di patate al vapore, pinoli tostati e salsa Teriyaki euro 18,00

Culatello di Zibello Dop euro 18,00

Culaccia con flan alla zucca euro 15,00

Salumi

Prosciutto crudo, Coppa, Pancetta, salame, Lardo con gnocco fritto
e giardiniera di nostra produzione euro 17,00

Primi Piatti

Tortelli di zucca e Castelmagno con aceto balsamico "Vivante" euro 15,00

Cappelletti d'agnello, porcini freschi e spuma di parmigiano euro 16,00

Tortelli Piacentini con la coda con ricotta, spinaci al burro e salvia euro 14,00

Pisarei e Fasò euro 14,00

Secondi Piatti

Manzo il filetto con porcini freschi e crema di zucca euro 30,00

Coniglio in soppressa e speck, profumo di tartufo, foie gras fresco al Sautern euro 25,00

Agnello il carrè in cottura rosa, profumo di rosmarino, purea di sedano rapa euro 25,00

Cavallo Filetto nazionale alla griglia con cestino di patate sauté euro 25,00



Tarte Tatin

tiepida alle mele con gelato alla cannella

(grano- uova– latte e derivati)

euro 8,00

Millefoglie

con fragole fresche e spuma di zabaione

(uova-grano– latte e derivati)

euro 8,00

Tiramisù

tradizionale con amaretti di Saronno

(grano–uova- latte e derivati)

euro 8,00

Ananas fresco

euro 6,00

Fragole fresche

euro 6,00



Coppa Spagnola

Gelato alla crema, panna montata, amarene Fabbri e salsa al cioccolato

(uova- grano– latte e derivati) euro 8,00

Meringa

con coulis di lamponi, panna montata, gelato alla crema e frutti di bosco freschi

(uova- grano– latte e derivati) euro 8,00

Mousse

al cioccolato fondente, caramello salato, crumble al cacao

(uova- grano– latte e derivati) euro 8,00

Semifreddo

Ai marrons glacès con salsa al cioccolato

(uova- latte e derivati) euro 8,00

Catalana

Al caffè con gelato ai pistacchi di Bronte

(uova-latte e derivati) euro 8,00