

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini del giorno

Piovra di Porto Santo Spirito
al lardo di piovra e abete

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Piccione con la sua coscetta ripiena,
spiedino di petto all'acciuga, uova di aringa affumicata

Albicocca sciroppata, pistacchio e rosmarino,
gelato all'amaretto di Saronno.

Meringata alle fragoline di bosco, gelato alla rosa

Piccola pasticceria

€ 100,00
tre vini in abbinamento
€ 30,00

*** "NATURALMENTE"**

Stuzzichini del giorno

Rapa bianca
in ceviche di cocco e coriandolo

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Testarolo di Pontremoli
al pesto di rapa rossa e basilico, tartufo nero e fava Tonka

Pizza di melanzana

Albicocca sciroppata, pistacchio e rosmarino,
gelato all'amaretto di Saronno.

Anguria ghiacciata al carcadè

Piccola pasticceria

€ 80,00
tre vini in abbinamento
€ 30,00

***Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 35

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Piovra di Porto Santo Spirito
al lardo di piovra e abete
€ 32

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 28

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, alicie e ostriche "Gillardeau"
€ 45

"Tartaki" di agnello,
assenzio, acetosa, grani di senape e BBQ
€ 28

Mandorla ghiacciata, mazzancolle e gamberi
con salmoriglio al burro di arachidi e cren
€ 28

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi
€ 28

King crab alla brace, in panzanella,
all'aceto di fiori di sambuco
€ 45

***Pesci e Crostacei**

"dai colori di Claude Monet":
scorfano della Liguria all'olio caldo,
radici selvatiche, fiori di borragine e carcadè
€ 40

Il fritto di mare (2 persone)
cad.€ 45

Branzino al vapore di eucalipto,
in acqua pazza
€ 45

***Carni, Pollame e Frattaglie**

Cervella di vitello dorata,
majonese alla rucola
€ 40

Piccione con la sua coscetta ripiena,
spiedino di petto all'acciuga, uova di aringa affumicata
€ 45

Tagliata di Bue grasso di Carrù,
zucca, prugna e insalatina ai semi di zucca tostati
€ 45

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio
€ 45

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI ALLERGIE
A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco,
contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -20° PER ALMENO 24 ORE

**SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO
AL TAVOLO**

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt. 0,75)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7

***Primi Piatti**

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 30

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 30

Penne lisce al burro di stevia,
acciughe e gazpacho
€ 28

Spaghetti alle vongole affumicate sulla brace
€ 30

Testarolo di Pontremoli
al pesto di rapa rossa e basilico
€ 28

Calamari di pasta napoletana ai calamari, 'nduja e spezie.
€ 28

***Formaggi**

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche
€ 12

Taleggio della Val Taleggio
con miele d'acacia e pinoli tostati
€ 10

Selezione di formaggi
€ 20

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:
Macvin du Jura-Château D'Arlay

(vino fortificato con la grappa)
€ 10

a parte la Carta dei Dolci
e abbinamento vini al bicchiere