



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I NOSTRI ANTIPASTI

Cuore di Pomodoro fondente, Gazpacho di Zucchine,
Patate arrostiti, mousse di Caprino al Timo
16 EURO 17

Morbido di Vitello panato al Panko, camino di erbe,
riduzione al Pinot Nero, misticanza di Noci e Scalogno
18 EURO 13578

Salmoncino in crosta di Pan Brioche, le sue uova,
crema di Carote agli agrumi
19 EURO 13478

Piovra piastrata, Cialda di Tapioca, crema di Zucca,
Zucchine croccanti
19 EURO 1457914

LE TARTARE

Tartare di Spigola all'amo, suggestioni contemporanee
22 EURO 145611

Tartare di Scottona, Cialda di Riso soffiato,
suggestioni contemporanee
20 EURO 15611

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Linguine di pasta all'Uovo fatte in cascina, Taggiasche
Pomodori secchi, Alici fresche croccanti,
Finocchietto selvatico **21 EURO** 134579

Risotto Acquerello, persico dell'Isola Comacina,
Salvia croccante **28 EURO** 1247914

Gnocchi di Calamaro, crema e
polvere di Limone nero **23 EURO** 13479

Tagliolino fatto in Cascina, crema di Burrata, Piselli, San Daniele
20 EURO 1379

Maccheroncino, pesto di Noci e Fichi **23 EURO** 13789

Ravioli di Zucca, Ricotta affumicata,
Amaretti croccanti **23 EURO** 13579

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Orecchia di Elefante, Patate alle erbe **25 EURO** 1357

Tagliata di Scottona, Millefoglie di verdure croccanti,
crema di Fonduta **25 EURO** 137

Guancia di Manzo cotta a bassa Temperatura,
Crema di Patate Viola, Fieno di Patate rosse
24 EURO 1

Tonno scottato, variazione di Zucca, Porcini **30 EURO** 1479

Spada arrosto, Pistacchi, crema di Peperoni,
Fagiolini al Sesamo **28 EURO** 14811

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 8. Frutta a guscio
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.