



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I CROCCANTI DELLO CHEF

Cialda di Riso soffiato, Tartare di Manzo,
composizione di frutta e verdura fresca

Cialda di Tapioca, Piovra piastrata,
crema di Zucca e Zucchine croccante

Cialda di Mais, Stracciatella, Pesto di Basilico, Pomodorini confit

10 EURO CADAUNO OPPURE LA TRILOGIA 26 EURO

I NOSTRI ANTIPASTI

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

16 EURO

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

18 EURO

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

19 EURO

LA TARTARE DEL MESE

Tartare di Spigola all'amo, suggestioni contemporanee

20 EURO

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Linguine di pasta all'Uovo fatte in cascina, Taggiasche
Pomodori secchi, Alici fresche croccanti,
Finocchietto selvatico **20 EURO**

Risotto Cacio e Pepe, battuto di Gambero Rosso **25 EURO**

Gnocchi di Calamaro, crema e
polvere di Limone nero **22 EURO**

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

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

Pacchero scapece di Zucchine e Bouroeula **23 EURO**

I NOSTRI SECONDI PIATTI

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

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

Pancetta di Maialino laccata, variazione di scarola e mirtilli
24 EURO

IL PESCATO DEL GIORNO

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

Spada arrosto, Pistacchi, crema di Peperoni,
Fagiolini al Sesamo **30 EURO**

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.