



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I NOSTRI ANTIPASTI

Calamaro ripieno di Alici e capperi di Pantelleria,
Hummus di Ceci, cialda al nero di Seppia **20** ^{1234791214 (*)}

Uovo Pochè su variazione di Asparagi, fonduta di Parmigiano,
Tuorlo marinato **17** ¹³⁷⁹

Alici del Cantabrico marinate in olio EVO, Pane integrale tostato,
Burro alle Erbe **13** ¹²⁴⁵⁷¹¹

Crema catalana alla Monzese:
Zafferano, Polpettine di Búrola, Sorbetto al Piccadilly **16** ¹³⁵⁷⁹

Fiore di Zucchina in pastella ripieno di Ricotta della Valle e
Alici su crema di datterini **18** ¹³⁴⁵⁷⁸

LE TARTARE

Tartare di Salmone, suggestioni contemporanee
22 EURO ^{145611 (*)}

Tartare di Tonno marinato al Limone, Olio EVO, Sale Maldon
22 EURO ^{145611 (*)}

Tartare di Scottona, foglie croccanti,
suggestioni contemporanee
20 EURO ¹⁵⁶¹¹

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Paccheri ripieni alle Erbe di Campo e Ricotta al Forno,
Stracciatella di Bufala e Salicornia **22** 123479

Tagliolini fatti in Cascina Cacio e Pepe,
Battuto di Gambero Rosso **21** 12347912 (*)

Risotto Acquerello alla Carbonara **21** 1379

Linguine all'Astice e Pomodorini **32** 1234912 (*)

Maccheroncino fatto in Cascina al pesto Limoni e Basilico,
Fagiolini e Patate **18** 13789

Spaghetto nr 11: "Lilly e il Vagabondo"
Spaghetto Grano Armando,
Sugo di Pomodoro, polpette saltate **18** 123579

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Trancio di Spigola Porchettata, crema di Carote agli Agrumi,
carote glassate al Timo **25** 12347 (*)

Tonno scottato, crumble allo Zenzero,
salsa ai Lamponi e Barba dei Frati **30** 1234812 (*)

Orecchia di Elefante, Patate alle Erbe **25** 135678

Tagliata di Scottona, Asparagi, Panna Acida **25** 167

Scottadito di Agnello alle Erbe, salsa al Limone, Fagiolini saltati
24 15781011 (*)

COPERTO 2,50€

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.