

Aperitivi

Gin-Tonic al Pino Mugo .10

Negroni al Rabarbaro .10

Americano al Gelsomino .10

Coppa di Champagne .12

Coppa di Franciacorta .8

Menu Degustazione

(il menu' si intende per tutto il tavolo)

A RUOTA LIBERA

e Tu, ti fidi dello Chef?

5 portate € 65

Antipasti

- CRUDO DI PESCI, CROSTACEI E OSTRICHE, secondo mercato €40
- CARPACCIO DI PESCE MARINATO, insalata di lenticchie e chilly €23
- POLPO ARROSTITO, pomodoro, limone e capperi €23
- CAPESANTE & FRANCIACORTA, patate alla cipollina e ravanelli €23
- FRITTATA DI ERBE ALLA MILANESE, carpione di cipollotto e carote €17
- TARTARE DI GARONNESE, peperone al forno e Anguilla all'agro €21
- GRAN CULAZZA "Bettella" 24 mesi, insalata di fichi freschi €21

Primi Piatti

- LINGUINA AL SUGO DI PESCI DI SCOGLIO, n'duja calabra e caviale €23
- RISOTTO ALLE ZUCCHINE, "ROSSO di Mazara" e curry verde (MIN X2) €27
- SPAGHETTONE AL POMODORO DATTERINO, latticello e cedro €19
- BOTTONI DI RICOTTA E TARTUFO, spuma di champignon e guanciale €21
- PASTA E CONIGLIO, sughetto alla cacciatore e finocchietto €19

Secondi Piatti

- PESCATO DEL GIORNO, zibibbo, cozze e zuccina "cucuzza" €29
- CALAMARO RIPIENO, pappa al pomodoro e aringa affumicata €25
- MELANZANA ARROSTO, pomodoro concentrato e pecorino €23
- ENTRECÔTE DI MANZO, fagiolini e "ketchup" di peperone crusco €29
- ARROSTO DI MAIALINO AL VINO, lattuga "bruciata" e prugne €25