particolare
MILANO

MENU DEGUSTAZIONE ·CINQUE PORTATE 60,00 | SETTE PORTATE 75,00

ANTIPASTI

Carciofi alla griglia, crema di topinambur, lardo, crumble al carbone vegetale 16,00
(glutine-sedano-latticini)

Uovo 64° in crosta di panko, salsa di pomodoro, pecorino, pepe e guanciale 16,00
(uova-glutine-sedano-latticini-molluschi)

Bao al vapore, guancia di manzo brasata, cavolo rosso in agrodolce e katsuobushi 18,00
(latticini-glutine-pesce-sedano)

Carpaccio di wagyu giapponese alla fiamma, avocado, sesamo, nocciole e gelato al pop corn 30,00
(sesamo-latticini-frutta a guscio)

Battuta di fassona piemontese, acciughe, capperi, senape, cipolla agrodolce e tuorlo 18,00
(uova-pesce-senape)

Tartare di gamberi, crema di pane arrosto, stracciatella e pomodorini confit 19,00
(pesce-crostacei-sedano-glutine-latticini)

Ravioli croccanti, baccalà mantecato, salsa di peperoni e marmellata di cipolle rosse 18,00
(pesce-molluschi-glutine-uova-sedano-latticini)

PRIMI PIATTI

Cannelloni al ragù di anatra, besciamella al tartufo, salsa di cipolla, porri fritti 22,00
(glutine-latticini-uova-sedano)

Tagliatelle al burro, zafferano, ossobuco, fonduta di parmigiano e salsa al prezzemolo 22,00
(glutine-uova- sedano-latticini)

Gnocchetti di patate, cozze, vongole, salsa di crostacei, rucola e pomodorini confit 22,00
(glutine-uova-crostacei-molluschi-pesce-sedano)

Risotto mantecato al timo, porcini, crudo di gamberi e bisque 24,00
(latticini-sedano-pesce-crostacei-molluschi)

SECONDI PIATTI

Picanha, friggitelli e salsa al pedro ximenez *(glutine-uova)*	28,00
Petto di anatra mulard, salsa ai lamponi e coste spadellate *(sedano)*	26,00
Pluma iberica alla griglia, cicoria e salsa di soia e miele *(sedano-soia-glutine)*	30,00
Polpo alla luciana, spuma di patate, salicornia, olive taggiasche e capperi *(pesce-molluschi-sedano-glutine)*	26,00
Ricciola, il suo fondo, zucca affumicata e radicchio bruciato *(pesce-sedano)*	28,00
Calamaro alla plancia, cavolo nero, patata alle alghe, brodo dashi *(pesce-molluschi-latticini-sedano)*	25,00

DESSERT

Torta di castagne, cremoso alle nocciole, gelato al rosmarino *(latticini-uova-glutine-frutta a guscio)*	9,00
Panna cotta alla vaniglia, lamponi e cioccolato *(latticini-glutine)*	9,00
Crostatina, crema pasticciera, limone, mirtilli e meringa bruciata *(glutine-uova-latticini)*	9,00
Mezza sfera al cioccolato, crumble alle mandorle, pere e cremoso alla cannella *(latticini-uova-frutta a guscio-glutine)*	9,00

Chef Andrea Cutillo

Coperto euro 4,00, acqua "Surgiva" euro 3,50
Per eventuali allergie invitiamo i gentili clienti a chiedere al personale.

**Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, vi informiamo che alcuni prodotti, che saranno segnalati con asterisco, possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido della temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004 e 853/2004.*