

Menu di primavera

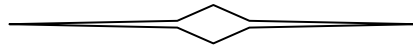
L'aperitivo

In abbinamento all'entratina, offerta dallo chef, vi proponiamo:

Prosecco Sup. Conegliano/Valdobbiadene 2015 - San Giuseppe 4 euro

Oltrepò Pavese Metodo Classico "Vergomberra" 2011 - Verdi 6 euro

Champagne Brut – Aubry 9 euro



Gli antipasti

*Prosciutto crudo di Parma selezione Ruliano 32 mesi, spalla cruda,
Patè e salame d'oca, petto d'oca affumicato, con i nostri sottaceti* 10 euro

Carpaccio di tonno, acciughe e olive, capperi di Linosa 15 euro

*Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e
zucchine, menta fresca e granella di nocciole* 12 euro

*Uovo affogato su crostone di pane, crema di Parmigiano Reggiano
riserva 36 mesi, tartufo nero e gherigli di noce* 12 euro

Polpo alla mediterranea su musseline di patate all'olio del Garda 12 euro

NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

I primi

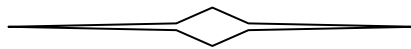
Risotto alla milanese al salto con crema di Parmigiano Reggiano riserva 36 mesi e lamelle di tartufo 14 euro

Spaghettoni, pesto di finocchi, crema di alici, capperi di Linosa, scaglie di pecorino, zeste d'arancia e nocciole tostate 12 euro

Paccheri di Gragnano al ragù mediterraneo di tonno e pesce spada 14 euro

Cannelloncini d'agnello gratinati al forno con besciamella aromatizzata ai finocchi e scaglie di pecorino 12 euro

Conchiglie giganti ripiene di merluzzo mantecato, vellutata di peperoni, timo fresco e pistacchi 12 euro



I secondi

Filetto di vitello, crema di patate e carciofini sott'olio 18 euro

Agnello al forno, finocchi spadellati e demi glace al nebbiolo 18 euro

** Pesce spada grigliato con la caponata di melanzane* 16 euro

*Sandwich di * pesce spatola impanato e cotto al forno, robiola e crema di carciofi* 16 euro

Calamari ripieni di ricotta gratinati al forno, vellutata di piselli e granella di nocciole 16 euro

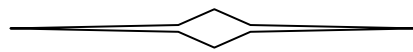
NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

IL PESCE CRUIDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

*La nostra selezione dei migliori formaggi italiani
accompagnata da mieli e mostarde*

10.00 euro



I dolci

<i>Millefoglie di crema pasticcera e ananas</i>	<i>6 euro</i>
<i>Soufflè al cioccolato, sorbetto al lime e menta</i>	<i>8 euro</i>
<i>Torta di carote, crema di mascarpone</i>	<i>6 euro</i>
<i>Tagliata di frutta, salsa alla liquirizia e brisè di amaretto</i>	<i>6 euro</i>
<i>Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri</i>	<i>6 euro</i>

NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

**QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI*

I nostri menu degustazione

*I "classici" di *e20**

Polpo alla mediterranea su mousseline di patate all'olio del Garda

*Risotto alla milanese al salto
con crema di Parmigiano Reggiano riserva 36 mesi*

Mondeghìli tradizionali milanesi con tortino di patate e cipolle

Torta di carote, crema di mascarpone

35.00 euro

Menu "Vegetariano"

Tortino di melanzane e pomodori

*Spaghettoni, pesto di finocchi, capperi di Linosa,
scaglie di pecorino, zeste d'arancia e nocciole tostate*

*Uovo affogato su crostone di pane, crema di Parmigiano Reggiano
riserva 36 mesi, tartufo nero e gherigli di noce*

Tagliata di frutta, salsa alla liquirizia e brisè di amaretto

40.00 euro

NB: i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

I nostri menu degustazione

Menu gourmet – “Il mare”

*Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e
zucchine, menta fresca e granella di nocciole*

Paccheri di Gragnano al ragù mediterraneo di tonno e pesce spada

*Sandwich di pesce spatola impanato e cotto al forno,
robiola e crema di carciofi*

Torta di carote, crema di mascarpone

40.00 euro

NB: *i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.*

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

I nostri menu degustazione

Menu gourmet – “La terra”

Uovo affogato su crostone di pane, crema di Parmigiano Reggiano riserva 36 mesi, tartufo nero e gherigli di noce

Cannelloncini d'agnello gratinati al forno con besciamella aromatizzata ai finocchi e scaglie di pecorino

Filetto di vitello, crema di patate e carciofini sott'olio

Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri

40.00 euro

NB: *i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.*

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI