

Menù di Ferragosto

Antipasti

IL SALUMAIO, SELEZIONE MARCO D'OGGIONO

Prosciutto crudo, guanciale al pepe, salame osteria e salame carbonella, Collinetta, formaggio fresco e stagionato di Montevercchia, piccole verdure in agrodolce
16,00€

LA TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo battuta al coltello, zabaione di tuorlo d'uovo al pecorino, pan brioche, jus di manzo
18,00€

IL POLPO E PISELLI

Tentacoli di polpo alla griglia, piselli in doppia consistenza, crema di burrata, pomodorini confit, terra di olive leccino
18,00€

L'INSALATA ESTIVA

Lattuga romana, feta, cipolla rossa in agrodolce, olive leccino, anguria in osmosi, pesche noci, dressing allo yogurt
15,00€

Primi

I TORTELLI

Tortelli di pasta fresca ripieni di pomodorini arrosto, crema di burrata, terra di olive leccino, olio al prezzemolo
16,00€

I TAGLIOLINI DI MARE

Tagliolini di pasta fresca al ragù di polpo, cozze, bisque di crostacei
18,00€

IL RISOTTO (minimo 2 persone)

Riso riserva Re Carlo con luganega monzese, quartirolo, composta di mirtilli all'aceto balsamico
16,00€

Secondi

LA RICCIOLA

Trancio di ricciola scottato servito su bisque di crostacei, zucchine marinate alla scapece
28,00€

LA COSTATA (500 g ca.)

Costata di Scottona Piemontese servita con la nostra salsa B.B.Q., sale maldon, patate novelle al burro e rosmarino
38,00€

POMODORO E BURRATA

Terrina di pomodoro e pane alle erbe, pappa al pomodoro, insalata di pomodori, burrata pugliese
16,00€

Dessert

LO ZAFFERANOMISÙ

Strati di soffice crema di mascarpone e zafferano, alternati a fragranti savoiardi imbevuti nel caffè con un tocco di cioccolato fondente
8,00€

LA NOSTRA CHEESECAKE MODERNA

Crema cheesecake, composta di fragole, crumble alle mandorle
8,00€

LA ZUPPETTA DI FRUTTA FRESCA

Macedonia di frutta fresca marinata alla menta e spezie
8,00€

CIOCCOLATO E LAMPONE

Tartelletta di pasta frolla al cacao, ganache al cioccolato, coulis di lamponi, lamponi freschi e menta
9,00€