

Menu



ANTIPASTI / APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi con cracker di avena 18.00€

Meat and cheese platter with oat crackers

(1,7)

Petto d'anatra marinato e affumicato con marmellata di peperoni e soia
su terra di tarallo 16.00€

Marinated and smoked duck breast with pepper and soy jam on tarallo

(1,12)

Mosaico di zucca, gocce di caprino, burro di mandorle e pane nero
tostato 12.00€

*Pumpkin mosaic, goat cheese drops, almond butter and toasted black
bread*

(1,7,8,12)

Bottoni di verza ripieni di baccalà mantecato con crema di mais, cipolla
in agrodolce e spaghetti di nduia 16.00€

*Cabbage stuffed with creamed cod with corn cream, sweet and sour onion
and nduia spaghetti*

(1,4,7,12)

Salmone in tartare con cannoletto di stracciata, pomodorino secco,
mela verde e polvere di moringa 16.00€

*Salmon tartare with stracciata cannoletto, dried tomato, green apple and
moringa powder*

(1,4,7)

COPERTO / COVERED 3.00€



PRIMI / FIRST COURSE

Tagliatella di grano saraceno con ragù di cortile e vellutata di sedano
12.00€

Buckwheat tagliatelle with ragù and celery cream
(1,3,7,9)

Quadrotti mediterranei al tonno con piccadilli e melanzane a funghetto
al timo limonato 14.00€

*Mediterranean squares with tuna, piccadilli and mushroom-shaped
aubergines with lemon thyme*
(1,3,4,7)

Risotto con zucca, kefir di capra, nocciole tostate al rosmarino e aglio
nero 12.00€

*Risotto with pumpkin, goat kefir, toasted hazelnuts with rosemary and
black garlic*
(1,7,8,9,12)

Pacchero con guanciale al profumo di tartufo con crema di tuorlo
pastorizzato 14.00€

Pacchero with bacon flavored with truffle and pasteurized egg yolk cream
(1,3,7)

Pappardella ripiena di stracotto di manzo su estratto di asparagi
accompagnate da ravanelli marinati con coriandolo e croccante di
parmigiano 16.00€

*Pappardella stuffed with beef stew on asparagus extract
with marinated radishes with coriander and crispy parmesan*
(1,3,7,9,12)



SECONDI / SECOND COURSE

Rollè di pollo in crosta di crudo di San Daniele ripieno di taleggio su crema di finocchio gratinato, arancio candito e amaretti di Saronno.

18.00€

Chicken roll in a San Daniele ham crust filled with taleggio cheese on a cream of gratinated fennel, candied orange and Saronno amaretti

(1,7)

Filetto di manzo in crosta di asparagi, millefoglie di patate, maionese di latte di soia con nocciola e cime di rapa.

25.00€

Beef fillet in asparagus crust, potato millefeuille, soy milk mayonnaise with hazelnut and turnip tops.

(1,8,12)

Salmone in tre cotture con salsa Mornay, erba cipollina, pane croccante al nero su giardinetto di verdure arrosto.

22.00€

Salmon cooked with Mornay sauce, chives, crispy black bread on a roasted vegetable garden

(1,3,7)

Tonno scottato al pane panko, tzatziki rivisitata e peperoncino di fiume.

25.00€

Panko bread seared tuna, revisited tzatziki and river chilli pepper.

(1,4,7)



H A M B U R G E R

Burger di Chianina, ketchup di pomodori B verdi, Leerdammer, cipolla agrodolce e peperoni confit.

20.00€

Chianina burger, green tomato ketchup, Leerdammer, sweet and sour onion and confit peppers
(1,3,7,11)

Burger di lenticchie, maionese di basilico, pomodorino secco, lattuga stracciata affumicata.

16.00€

Lentil burger, basil mayonnaise, dried tomato, smoked shredded lettuce
(1,3,7)

C O N T O R N I / S I D E D I S H E S

Verdure bollite
Boiled vegetables

Patate fritte
French fries

Patate al forno
Baked potatoes

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Insalata mista
Salad

5.00€



I NOSTRI DOLCI / DESSERTS

Torta al croccante 7.00€
(1,3,5,6,7,8)

Tiramisù 7.00€
(1,3,6,7,8)

Tiramisù gluten free 7.00€
(3,5,6,7,8,12)

Ispirazione alla cheesecake 7.00€
(1,3,6,7,8)

Meringa 7.00€
(1,3,6,7,8)

Croccante pistacchio 7.00€
(1,3,5,6,7,8,12)

Tartufo classico 6.50€
Affogato al caffè +1€
(1,3,6,7,8)



I NOSTRI DOLCI / DESSERTS

Coppa al limone di Sorrento 7.00€
(1,3,5,6,7,8,12)

Coppa Creme Brulee e frutti di bosco 7.00€
(1,3,6,7,8)

Crema catalana in coccio 7.00€
(1,3,6,7,8)

Coppa Profiterol 7.00€
(1,3,5,6,7,8)

Coppa Isabel con gelato al mandarino e salsa al limone di Sorrento
IGP 7.00€
(1,3,6,7,8)

Coppa Stracciatella 7.00€
(1,3,5,6,7,8)

Flute limoncello 7.00€
(1,3,5,6,7,8,12)

Cubo di bignè con diplomatica alla vaniglia, in camicia di cioccolato
fondente al 70% e amaretto di Saronno. 7.00€
*Cream puff cube with vanilla diplomatica, in 70% dark chocolate and
Saronno amaretto*
(1,3,7,8,12)



MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
BEVANDE ESCLUSE 59.00€ A PERSONA

4-COURSE TASTING MENU EXCLUDING
DRINKS €59.00 PER PERSON

Petto d'anatra marinato e affumicato con marmellata di peperoni e
soia su terra di tarallo

Marinated and smoked duck breast with pepper and soy jam on tarallo

Pappardella ripiena di stracotto di manzo su estratto di asparagi
accompagnati da ravanelli marinati con coriandolo e croccante di
parmigiano

*Pappardella stuffed with beef stew on asparagus extract
with marinated radishes with coriander and crispy parmesan*

Filetto di manzo in crosta di asparagi, millefoglie di patate, maionese
di latte di soia con nocciola e cime di rapa

*Beef fillet in asparagus crust, potato millefeuille, soy milk mayonnaise
with hazelnut and turnip tops.*

Cubo di bignè con diplomatica alla vaniglia, in camicia di cioccolato
fondente al 70% e amaretto di Saronno.

*Cream puff cube with vanilla diplomatica, in 70% dark chocolate and
Saronno amaretto*



BEVANDE / DRINKS

Acqua Minerali (*Mineral water*)

Acqua naturale/frizzante 75cl 3.50€

Bibite (*Beverages*)

Bibita in lattina 33cl (*Bottled beverages*) 4.00€

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Lemonsoda
Sprite, Red Bull, Tè Freddo limone (*Iced Lemon Tea*), Tè freddo pesca
(*Iced Peach Tea*), Tonica

Succhi di Frutta (*Fruit Juices*) 4.00€

AranciaAnanasPescaPeraMela verde
(*OrangePineapplePeachPearGreen apple*)

Birre in bottiglia (*Bottled beers*)

Beck's 33cl - 5.50€

Poretti 6 Luppoli Rossa - 5.50€

Poretti 4 Luppoli Chiara - 5.50€

Birra Analcolica - 5.50€

Ichnusa non filtrata 50cl - 7.50€

Messina Cristalli di Sale - 7.50€

Birre in bottiglia artigianali Bavaresi

(*Bavarian Craft Bottled Beers*)

Hell 33cl - 6.00€

Festbier 33cl - 6.00€

Red 33cl - 6.00€

Hell Weizen 50cl - 7.50€

Export 50cl - 7.50€



I NOSTRI CLIENTI APPREZZANO

Spumanti

Prosecco Doc 25€
Franciacorta Brut DOCG 39.00€
Lombardia- Barone di Erbusco
Ferrari Perlè 54 Mesi 60.00€

Vini Bianchi (*White wines*)

Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC 26.00€
Pinot Grigio delle Venezie DOC 21.00€
Vermentino Etichetta Grigia Colli di Luni DOC 27.00€
Falanghina Irpinia 25.00€

Vini Rossi (*Red wines*)

Valtellina Superiore Grumello 30.00€
Langhe nebbiolo DOC 27.00€
Ruden Veneto IGT 23.00€
Rosso di Montepulciano DOCG 25.00€
Vino Nobile di Montepulciano DOCG 34.00€
Primitivo Salento IGT 22.00€

Vini Rosati (*Rosé wines*)

Piemonte Rosato 4 Bucce 20.00€
Rosato del Salento 19.00€

Vini al Calice (*Wines by the Glass*)

Rosato del Salento 6.00€
Prosecco 6.00€
Vino Bianco (*White wine*) 6.00€
Vino Rosso (*Red wine*) 6.00€



Lista Allergeni
Allergen list

- 1) Cereali contenenti glutine
Cereals with gluten
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products with them
- 3) Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish product
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products
- 6) Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products
- 7) Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
- 10) Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12) Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupin-based products
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products with them