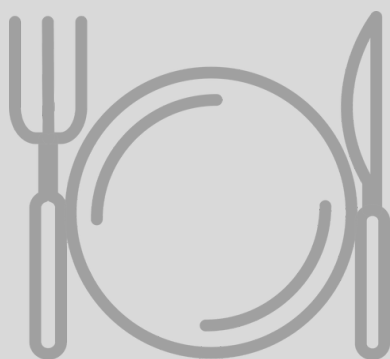




MENÚ



JH
★★★★

Open Everyday
Dinner: 19:30 - 22:30



Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi con cracker di semi vari** 18€
(1,7)
- Petto d'anatra marinato e affumicato con marmellata di peperoni e soia su terra di tarallo** 16€
(1,12)
- Tartare di Scottona con puntarelle, olive taggiasche, grattugiata d'uovo e pomodorino speziato** 16€
(3,4,9,10)
- Soufflé di carciofo, scaglie di ricotta, foglie di spinacino e Amaretto di Saronno** 13€
(1,3,7,8,12)
- Polpo cotto a bassa temperatura dorato con panella, dressing ai peperoni e sesamo tostato** 19€
(1,11,14)
- Salmone marinato all'aneto con Bloody Mary e sedano cristallizzato** 16€
(1,4,9,12)

* prodotto surgelato



#15



JH
★★★★

Primi

Ravioli ripieni di pecorino romano e pepe tostato, su crema di tuorlo e guanciale
(1,3,7,)

12€

Risotto agli asparagi, brunoise di peperoni marinati, polvere di pomodoro
(1,7,12)

12€

Risotto con zafferano, luganega e Amaretto di Saronno
(1,3,5,7,8,12)

12€

Calamarata di calamari e pomodorini San Marzano
(1,12,14)

12€

Spaghetti rossi aglio e peperoncino ai 3 pomodori e stracciata pugliese
(1,7)

12€

* prodotto surgelato





Secondi

Lombata di vitello alla milanese, servita con pomodorini ciliegino e rucola **25€**

(1,3)

Tagliata di Scottona con carciofi e fonduta di parmigiano **22€**

(7)

Salmone in panure di erbe alla provenzale su crema di porri affumicati e pepe rosa **22€**

(1)

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€**

(1,7)

Calamaro ripieno, pomodorini, olive taggiasche, con purè di spinacino **22€**

(1,7,14)



#15



JH
★★★★

COPERTO 3€
A PERSONA

Hamburger

Burger di Chianina, ketchup di pomodori B verdi,
Leerdammer, cipolla agrodolce e peperoni confit
(1,3,7,11)

20€

Burger di lenticchie, maionese di basilico,
pomodorino secco, lattuga stracciata affumicata
(1,3,7)

16€

Contorni

Verdure bollite

5€

Patatine fritte

5€

Patate al forno

5€

Verdure alla griglia

5€

Insalata mista

5€



* prodotto surgelato

#15



I nostri dolci **bindi**
fantasia nel dessert®

Torta al croccante

7,00 €

(1,3,5,6,7,8)

Ispirazione alla cheesecake

7,00 €

(1,3,6,7,8)

Tiramisù

7,00 €

(1,3,6,7,8)

Tiramisù gluten free

7,00 €

(3,5,6,7,8,12)

Meringa

7,00 €

(1,3,6,7,8)

Croccante pistacchio

7,00 €

(1,3,5,6,7,8,12)

Tartufo classico

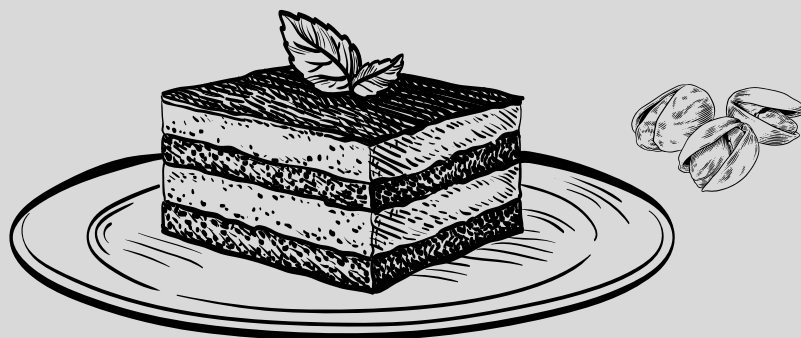
6,50€

(1,3,6,7,8)

Tartufo affogato al caffè

6,50€

(1,3,6,7,8)



#15



I nostri dolci **bindi**
fantasia nel dessert®

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)

Sufflè al pistacchio

7,00 €

(1,7,8)

Sufflè al cioccolato

7,00 €

(1,7,8)

Crema catalana in coccio

7,00 €

(1,3,6,7,8)

Coppa Profitterol

7,00 €

(1,3,5,6,7,8)

Coppa Stracciatella

7,00 €

(1,3,5,6,7,8)

Flute limoncello

7,00 €

(1,3,5,6,7,8,12)

Coppa Isabel con gelato al mandarino e salsa al limone di Sorrento IGP

7,00€

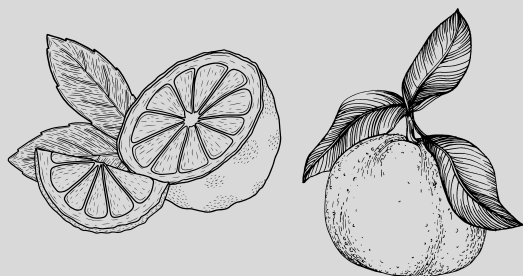
(1,3,6,7,8)

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

6,50€

(1,3,7,8,12)

Fatto in casa da noi!





4 portate - bevande escluse
59.00€ a persona



Menù degustazione

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

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

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

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



#15



JH
★★★★

Bevande

Acqua minerale

Naturale e frizzante - 70 cl

3,50€

Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Tonic, Lemon Soda, Red Bull,
The freddo limone o pesca

4€

Succhi di frutta

Arancia, ananas, pera, pesca,
mela

4€

Le nostre birre

In bottiglia

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€

Artigianali Bavaresi

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 <i>Doc</i>	25€
Franciacorta Brut <i>DOCG</i>	39€
Ferrari Perlè 54 Mesi	60€

Vini Bianchi

Ribolla Gialla	26€
<i>Colli Orientali Friuli DOC</i>	
Pinot Grigio	21€
<i>Delle Venezie DOC</i>	
Vermentino	27€
<i>Etichetta Grigia Colli di Luni DOC</i>	
Falanghina Irpinia	25€

Vini Rossi

Valtellina Superiore	30€
<i>Grumello</i>	
Langhe nebbiolo <i>DOC</i>	27€
Ruden Veneto <i>IGT</i>	23€
Rosso di Montepulciano <i>DOCG</i>	28€
Vino Nobile di Montepulciano <i>DOCG</i>	25€
Primitivo Salento <i>IGT</i>	22€

Vini Rosati

Piemonte Rosato	20€
<i>4 Bucce</i>	
Rosato del Salento	19€

Vini al Calice

Rosato del Salento	6€
Prosecco	6€
Vino Bianco	6€
Vino Rosso	6€



Allergeni

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