

## ANTIPASTI

Carpaccio di spigola marinata in olio e limone con orzo e verdure grigliate marinate €18 **G**

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi 'Ruliano' con panella di ceci €20 **G**

Uova 64 gradi su crema di piselli con asparagi bianchi €14

Capesante gratinate all'alioli e mostarda di pomodoro rosso €22

Bufala 250gr con pomodoro datterino fresco e basilico €10

Tartare di manzo piemontese condita senza uovo con scaglie di grana €22

Plateau di ostriche al naturale €3/1pz (minimo 6 pezzi)

Crudità di pesce (gambero, scampo, tonno, ricciola, salmone) €27

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA LETTERA **G** CONTENGONO GLUTINE

## PRIMI PIATTI

Tortellone verde fatto in casa ripieno di cernia con salsa ai frutti di mare €20 **G**

Purea di fave e cicoria e companatico €12 **G**

Tagliolini neri fatti in casa al carbone vegetale con favette fresche e gamberi €20 **G**

Risotto alla monzese con salsiccia e riduzione al vino rosso €18

Linguine all'astice €28 **G**

Crema di zucca tiepida e tortino di riso nero con quenelle di scampo marinato €20

Cannellone fatto in casa ripieno di ricotta e borragine su coulis di pomodoro datterino giallo €15 **G**

Gazpacho freddo con bocconcini di bufala €12

COPERTO €4

## SECONDI PIATTI

Mondeghili di vitello alla milanese con insalatina di asparagi e salsa senapata €18 **G**

Filetto al pepe verde con patate duchessa €28

Carrè di agnello bardato con pancetta e pecorino in crosta di mandorle su salsa al porto rosso e purè di patate €27

Scaloppa di rombo fritto in carpione di verdure €24 **G**

Burger di salmone con pomodoro confit, olive e purea di melanzane alla menta €22 **G**

Carpaccio di branzino e provola affumicata scottato, con salsa soya e concassè di pomodoro datterino €24

## CONTORNI

Barba di frate all'agro €8

Patate arrosto €8

Giardiniera di verdure fatta in casa €8

Verdure grigliate €8