



## TAPAS

*“Tapa” in Spagna indica una specialità sfiziosa servita in porzione ridotta. Scegline alcune da condividere con i tuoi commensali*

*(Consigliamo per una buona degustazione di selezionarne almeno tre a persona)*

Puoi condire il tuo crostone di pane ai cereali con:

“Burola” pasta di salame cruda tipica brianzola	€ 2 cad.
🍃 Cipolla caramellata	€ 1 cad.
🍃 Zola di capra e noci	€ 2 cad.
Baccalà mantecato	€ 2 cad.
Lardo alle erbe	€ 1 cad.
🍃 Pomodorino e basilico	€ 1 cad.

## ANTIPASTI

Il Gambero	11
Gambero* crudo con crema di topinambur, lampone e polvere di caffè	
La Tradizione di Carne	24
Culatello, Salame Felino, Coppa nostrana, Burrata, Branzi e Giardiniera di verdure della casa	
★ Battuta di manzo al coltello con Pecorino DOP e uovo marinato grattugiato al profumo di rosmarino	14
Seppia CBT	12
Seppia cotta a bassa temperatura e scottata con insalata di verdure di stagione cotte e crude	
★🍃 Zucca in crema montata, funghi trifolati, finferli fritti e olio all'erba cipollina	10
★🍃 Tomino fondente con gocce di rucola, mele, noci e composta di frutti rossi	9





### ★ IL CONSIGLIO DELLO CHEF

*Per chi gradisce un sapore più intenso consigliamo l'aggiunta di tartufo nero italiano 19 € (5 grammi)*

Coperto 3.50

*+Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari.  
(\*\*) prodotto surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido congelato presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conforme alla normativa vigente. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.*


## PRIMI PIATTI

 Paccheri rigati "Bartolini" Cacio e Pepe <i>in 15 minuti mi scolano</i>	11
★  Ravioli* fatti in casa, ripieni di ricotta e mandorle mantecati con carciofi e scaglie di ricotta salata	13
★  Tagliatelle* fatte in casa con farina di castagne ai funghi trifolati	12
★  Risotto zucca, nocciole e limone <i>...in 15 minuti mi mantecano</i>	10
Gnocchetti di patate con gamberi, crema di pachino e stracciatella	16
Strozzapreti alle vongole con pane croccante profumato al prezzemolo e limone	17

### ★ IL CONSIGLIO DELLO CHEF

*Per chi gradisce un sapore più intenso consigliamo l'aggiunta di tartufo nero italiano 19 € (5 grammi)*

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino agli agrumi in carta fata con ratatouille di verdure	19
Guancia di manzo brasata al vino rosso e polenta	17
Filetto di manzo, radicchio al miele e crema di patate	29
Tentacolo di polpo con mousse di ricotta, cubi di sedano rapa fritti, riduzione di soia e paglia di porri	20
Petto d'anatra, erbe saltate, funghi al burro e nocciole	20
 Polpette* vegane in umido con verdure di stagione	17

## PER I GRANDI DI DOMANI ...

Pasta al Ragù	7
Pasta al Pomodoro	7
Cotoletta di Pollo con patatine*	10

Coperto 3.50

*+Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari.  
(\* ) prodotto surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido congelato presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conforme alla normativa vigente. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.*



Il regolamento Europeo ha individuato i **14 allergeni alimentari** principali, essi sono:

1. **Cereali e derivati** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi.**

#### TAPAS

"Burola" pasta di salame cruda tipica brianzola 1.8.

Cipolla caramellata 1.8

Zola di capra e noci 1.7.8

Baccalà mantecato 1.7.8.

Lardo alle erbe 1.8.

Pomodorino e basilico 1.8.

#### ANTIPASTI

Gambero crudo 2.

La Tradizione di Carne 7.10.12

Battuta di manzo 3.7.

Seppia CBT 4.9.14

Zucca in crema 1.7

Tomino fondente 7.8

#### PRIMI PIATTI

Paccheri Cacio e Pepe 1.7.8.9.

Ravioli ripieni di ricotta e mandorle 1.3.7.8.9

Tagliatelle 1.3.7.

Risotto zucca, nocciole e limone 3.7.9.8

Gnocchetti di patate 1.2.3.7.9.

Strozzapreti alle vongole 1.3.10.14.

#### SECONDI PIATTI

Filetto di branzino agli agrumi 4.

Guancia di manzo brasata 1.7.12.

Filetto di manzo, radicchio al miele 7

Tentacolo di polpo 1.4.6.7.9.14.

Petto d'anatra, 7.8.

Polpette\* vegane in umido 1.9.

Pasta al Ragù 1.9

Pasta al Pomodoro 1.

Cotoletta di Pollo con patatine 1.8.

Tiramisù 1.3.7.8.

Cre moso al Pistacchio con crumble di cioccolato salato 1.3.7.8.

Soufflè al cioccolato con cuore morbido 1.3.7.8.

Cheesecake con coulis di frutti di bosco 1.3.7.8.

Meringa (*semifreddo*) 1.3.7.8.

Lemon Tart con meringa all'italiana 1.3.7.8.

Torta della Nonna 1.3.7.8.

Semifreddo al caffè 1.3.7.8.

Sorbetto 7.

**I numeri indicano gli allergeni presenti o possibili tracce**