



# À La Carte

## ANTIPASTI

-  Tartare di tonno\*, burrata, spuma di peperone arrostito e polvere di olive nere € 16
-   Parmigiana di melanzane con crema di mozzarella di bufala € 11
-  Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono € 19  
*Prosciutto crudo riserva, salame di coscia, Collinetta, pancetta al pepe*
-   Tagliere di formaggi della selezione Carozzi € 14  
*Caprino verde arancio, Camembert di bufala, Latteria d'alpeggio, Robiola della Valsassina, Gorgonzola Piccante, Rosa d'Alpe*
- Frittura di alici\* ripiene con provola e 'Nduja all'aioli € 15
-  Formaggino di Montevercchia fritto con misticanza e giardiniera agrodolce € 13

## PRIMI PIATTI

-  Bucatini Cacio e pepe € 11
-  Risotto mantecato al basilico, crudo di gamberi\* e bisque € 22
-  Mezzemaniche al ragù bianco di vitello e carciofi € 13
- Tagliolini\* al nero di seppia\* con molluschi\* e crostacei\* € 16
-  Risotto alla milanese con ossobuco\* € 25
-  Spaghettoni all'acqua di peperone con crumble e olio al finocchietto € 11

## SECONDI PIATTI

|  |      |
|--|------|
| Salmone* in panatura croccante di mais, purea di patate viola e panna acida  | € 22 |
| Gamberoni* rosolati, humus di ceci e olio al dragoncello   | € 26 |
| Tagliata di manzo con radicchio all'aceto di lamponi e rösti di patata   | € 22 |
|  Ganassino di manzo brasato al vino rosso con crema di polenta di Storo | € 20 |
| Galletto* marinato alle erbe, patate dolci con salsa alla senape e miele   | € 19 |
|  Polpette* di melanzane fritte con crema ai due pomodori<br>(vegane)    | € 19 |

### Contorni

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Rösti* di patate  | € 4 |
| Patate fritte*    | € 4 |
| Spinaci* al burro | € 4 |

## PER I GRANDI DI DOMANI

|  |      |
|--|------|
|  Gnocchi* di patate al pomodoro | € 7  |
| Mezzemaniche al ragù di vitello  | € 8  |
|  Risotto allo zafferano         | € 10 |
| Cotoletta di pollo* con patatine fritte*   | € 11 |

 **Vegetariano**     **senza glutine** (non si esclude la possibilità di contaminazioni)

**coperto 3.50 €**

*Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari. (\*) indica un 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.**

*I numeri indicano gli allergeni presenti o possibili tracce*

### **ANTIPASTI**

Tartare di tonno, burrata, spuma di peperone arrostito e polvere di olive nere 4.7  
Parmigiana di melanzane con crema di mozzarella di bufala 3. 7.  
Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono  
Tagliere di formaggi della selezione Carozzi 7.8. 12  
Frittura di alici ripiene con provola e 'nduja all'alioli 1.3.4.7.  
Formaggio di Montevercchia fritto con misticanza e giardiniera agrodolce 1.3.7.12.

### **PRIMI PIATTI**

Bucatini Cacio e pepe 1.3.7.9  
Risotto mantecato al basilico, crudo di gamberi e bisque 2.7.9.  
Mezzemaniche al ragù bianco di vitello e carciofi 1.7.9.  
Tagliolini al nero di seppia con molluschi e crostacei 1.2.3.4.9.14.  
Risotto alla milanese con ossobuco\* 3.7.9.  
Spaghettoni all'acqua di peperone con crumble e olio al finocchietto 1. 7.

### **SECONDI PIATTI**

Filetto di salmone in panatura croccante di mais, purea di patate viola e panna acida 1.4.7.  
Gamberoni rosolati, humus di ceci e olio al dragoncello 2.11.  
Tagliata di manzo con radicchio all'aceto di lamponi e roesti di patata 1.12  
Ganassino di manzo brasato al vino rosso con crema di polenta di Storo 9.12  
Galletto marinato alle erbe (POTREBBE CONTENERE TRACCE DI GLUTINE) 10.  
Polpette\* di melanzane fritte con crema ai due pomodori 1.

Roesti di patate 1.7.  
Patate fritte 1.  
Spinaci al burro 7.

### **PER I GRANDI DI DOMANI**

Gnocchi di patate al pomodoro 1.7.  
Mezzemaniche al ragù di vitello 1.9.7.  
Risotto allo zafferano 3.7.9  
Cotoletta di pollo con patatine fritte 1.3.



# À La Carte

## DESSERT

**2Tiramisù** 7

*1.3.7.*

**Cremoso al pistacchio e cioccolato salato** 7

*1.3.7.*

**Crema Brulèe alla vaniglia** 8

*3.7.*

**Tartufo classico al cioccolato** 8

*1.3.7.8*

**Ciocomela vegano con salsa al maracuja** 7

**Cheesecake all'Oreo** 8

*1.3.7.8*

**Soufflé al cioccolato con gelato alla panna** 7

*1.3.7.8*

**Gelato** 6

Lampone, Caffè, Fior di latte, Cioccolato

*1.7.8.*

**Sorbetto al limone** 6

*7.*