

À La Carte

ANTIPASTI

-   Alici marinate con rucola e cipolle rosse in agrodolce € 14
-   Sformatino di spinaci, crema di grana, noci e gocce di aceto balsamico € 12
-  Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono € 21
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
-  Battuta di manzo alla senape in grani, salsa al gorgonzola e nocciole € 15
- Cozze alla tarantina con crostini di pane € 14
- Baccalà mantecato con pane Carasau € 16

PRIMI PIATTI

-  *"Ancora tu?... ma non ti avevamo tolto dal menu?"*
Cacio e pepe € 11
-   *"Al risott ghe pensi mì"* € 14
Carnaroli mantecato alla zucca, Taleggio della Valsassina e granella di pistacchi
-   Risotto Giallo € 12
Carnaroli mantecato allo zafferano e pennellata di liquirizia
- Maccheroni al torchio con pesce spada, pomodorini e menta € 16
- Ravioli in farcia e salsa di brasato con ristretto di vin brulè € 14

SECONDI PIATTI

	Tonno scottato ai semi di sesamo, edamame e salsa teriyaki agli agrumi	€ 23
	Polpo* arrostito su crema di ceci al rosmarino	€ 24
	Frittura di calamari* al grano saraceno e verdure croccanti	€ 20
	Tagliata di manzo con patate erotiche	€ 25
	Galletto* alla birra, lime e pepe rosa con patate al forno	€ 19
	Ganassino brasato al vino rosso con purè di patate	€ 22
	Bocconi di legumi fritti con misticanza, giardiniera di verdure e salsa agro piccante (vegano)	€ 18

Contorni

	Patate erotiche	
	patate al forno con spezie piccanti	€ 5
	Patate fritte*	€ 4
	Zucchine e melanzane alla griglia	€ 4
	Purè di patate con scelta: bacon croccante o salsa al gorgonzola o funghi	€ 7

PER CONCLUDERE... I NOSTRI DESSERT

	Tiramimata – crema al mascarpone e Nutella con biscotti Pan di Stelle	€ 8
	Cremoso al pistacchio con crumble di cioccolato salato	€ 8
	 Ciocomela vegano con salsa al maracuja	€ 7
	Ananas caramellato caldo al pepe di Sichuan	€ 7
	Sorbetto al limone o gin e cetriolo	€ 6
	NY cheesecake al Lotus	€ 8

 **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

Alici marinate con rucola e cipolle rosse in agrodolce

Sformatino di spinaci, crema di grana, noci e gocce di aceto balsamico

Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono

Tagliere di formaggi della selezione Carozzi

Battuta di manzo alla senape in grani, salsa al gorgonzola e nocciole

Cozze alla tarantina con crostini di pane

Baccalà mantecato con pane Carasau

PRIMI PIATTI

Cacio e pepe

Carnaroli mantecato alla zucca, Taleggio della Valsassina e granella di pistacchi

Carnaroli mantecato allo zafferano e pennellata di liquirizia

Maccheroni al torchio con pesce spada, pomodorini e menta

Ravioli al brasato

SECONDI PIATTI

Tonno scottato al sesamo

Polpo* arrostito su crema di ceci al rosmarino

Frittura di calamari* al grano saraceno e verdure croccanti

Tagliata di manzo con patate erotiche

Galletto* alla birra, lime e pepe rosa con patate al forno

Ganassino brasato al vino rosso con purè di patate

Bocconi di legumi fritti con misticanza, giardiniera e salsa agro piccante

Contorni

Patate erotiche - patate al forno con spezie piccanti

Patate fritte*

Zucchine e melanzane alla griglia

Purè di patate con scelta:

bacon croccante o salsa al gorgonzola o funghi

PER CONCLUDERE... I NOSTRI DESSERT

Tiramisù – crema al mascarpone e Nutella con biscotti Pan di Stelle 1.3.7.8.

NY cheesecake al Lotus

Ciocomela vegano con salsa al maracuja

Ananas caramellato caldo al pepe di Sichuan

Sorbetto al limone o gin e cetriolo

Cremoso al pistacchio