

Antipasti

<i>Burrata di Puglia ed acciughe salate del Cantabrico</i>	€	13,00
<i>Antipasto misto di mare*</i>		
3 assaggi	€	13,00
5 assaggi	€	18,00
7 assaggi	€	22,00
<i>Fris di formaggi dello Jura con composte di frutta ed ortaggi</i>	€	12,00
<i>Tartare di fassona, crema inglese salata e tartufo nero</i>	€	16,00
<i>Fris di salumi del norcino di Sarzana</i>	€	14,00
<i>Grostatina di pere al Bleu de Gex, salsa al vino rosso</i>	€	13,00

Primi

<i>Spaghetti con acciughe, la loro colatura, zucca e crumble di taralli</i>	€	15,00
<i>Risotto classico alla milanese (Min. 2 Persone)</i>	€	16,00
<i>Gnocchetto del Calandrino con frutti di mare* sgusciati</i>	€	16,00
<i>Pacchero con cannolicchi* e cavolfiore</i>	€	16,00
<i>Raviolo di borragine con tocco alla ligure</i>	€	14,00
<i>Tortello di zucca con salsa al parmigiano</i>	€	14,00
<i>con tartufo nero</i>	€	18,00

Secondi

<i>Baccalà* in oliocottura, patate allo zafferano, terra di olive taggiasche e pomodoro semi-dry</i>	€	16,00
<i>Porchetta di tonno* con mostarda di frutta piccante</i>	€	16,00
<i>Polpo* in due cotture su salsa di verdure di stagione</i>	€	16,00
<i>Milanese di tonno* con maionese al wasabi</i>	€	18,00
<i>Guancia di vitello* brasata con polentina e verdure arrostiti</i>	€	18,00
<i>Costine di maiale cotte a bassa temperatura, laccate con soia e sesamo</i>	€	16,00
<i>Bistecca razza Sashi Beef (0,800/1,00 Kg circa)</i>	€	49,00 kg

Desserts alla lavagna

Coperto € 2

* Alcuni prodotti, per conservarne le caratteristiche e per ragioni igienico-sanitarie, potrebbero essere abbattuti o congelati così come previsto dal regolamento CE 853/2004. I piatti possono contenere allergeni quali glutine, latte, frutta a guscio e derivati, sedano, pesce, crostacei, solfiti, senape, sesamo, molluschi, uova, il cui elenco è a disposizione. In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare il personale al momento dell'ordine