



MENU

ANTIPASTI

- Insalatina tiepida di calamari e puntarelle con colatura di alici** € 18,00
(Puntarelle , senape, alici, *calamari , Prezzemolo)
- Uovo alla milanese su salsa cacio e pepe e spinacini** € 16,00
(uovo , farina, pan grattato, pecorino , parmigiano reggiano , panna, latte , spinaci, olio semi ,pepe)
- Sfogliatina con crema calda di carciofi** € 16,00
(Burro , farina , formaggio , prosciutto , carciofi , panna)
- Culatello di Zibello con pera alla senape** € 16,00
(Culatello , senape , pera)
- Quaglietta glassata con cavolo cappuccio** € 18,00
(Quaglia, cipolle , sedano , carote , burro , Marsala, cavolo cappuccio)

PRIMI PIATTI

- Tagliolini trentasei tuorli con carciofi brasati** € 18,00
(Farina , uova , carciofi , burro , prezzemolo , aglio)
- Gnocchetti di patate con cubetti di pesce spada , pomodorini e gamberi** € 20,00
(* gamberi , * pesce spada , farina , uova, patate ,)
- Trofiette con cozze , acciughe e broccoli** € 18,00
(cozze , acciughe, brucolo , farina semola, burro , olio, prezzemolo)
- Raviolini del Plin con ristretto di carne e Parmigiano Reggiano** € 18,00
(Farina , uova , burro, manzo sedano , cipolla , carota, parmigiano reggiano)
- Risotto con rapa rossa , nocciole e fonduta di taleggio** € 18,00
(riso , burro, rapa rossa, nocciole, vino bianco , taleggio , panna)





SECONDI PIATTI

Polpo croccante con patate , olive , pomodorini e olio al basilico (* Polpo , patate, olive , pomodori, basilico, olio)	€ 23,00
Filetto di orata in salsa mediterranea (Orata, pomodorini , olive, patate, prezzemolo , basilico vino bianco ,)	€ 23,00
Scaloppina di vitello con carciofi spadellati (Vitello , carciofi , burro, farina 00, aglio , prezzemolo , olio oliva)	€ 23,00
Tagliata di manzo irlandese con intingolo caramellato (Manzo , sedano , cipolla, vino rosso, amido di riso , patate , rosmarino)	€ 23,00
Cuore di filetto di vitello con foie gras (Vitello , burro, foie gras , vino rosso, brodo di carne , farina, pancetta , lamponi)	€ 25,00

COPERTO € 3,00

*** PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE**

