

Chic'n Quick

gli antipasti

Tartare di ricciola° e gamberi* con guacamole al peperoncino € 18,00

Crudo di pesce: scampetti*, salmone°, tonno°, pesce spada°, ricciola°, ostriche con le loro guarniture € 25,00

Involtini di scarola ripieni di verdure e riso venere, gamberi e capperi con crema di scamorza € 15,00

Insalata di carciofi crudi con vinaigrette di "Grana Padano 27 mesi Riserva", prosciutto d'oca° affumicato e gel di melegnano € 16,00

Cipolla bionda alla brace con carne cruda di Bra°, gorgonzola dolce e croccante di polenta € 16,00

✓ Tuorlo d'uovo° cotto nel ghiaccio con spaghetti di asparagi, caviale di tartufo e vinaigrette di Grana Padano € 15,00

i primi piatti

Cappelletti° aperti alla birra con guanciale, favette, piselli e asparagi € 12,00

Foglie d'ulivo con ragù di agnello° profumato al curry e raspadura € 12,00

Cannelloni° di baccalà mantecato con crema di zafferano e spinacino € 13,00

✓ Chicche di patate°, crema di peperoni rossi piccadillo e ricotta affumicata € 12,00

✓ Riso Carnaroli al sapore di "torta Pasqualina" € 13,00

i secondi piatti

Filetto di tonno° alla plancia con pizzaiola cruda € 22,00

Misto di pesce° all'acqua pazza con vongole veraci, limone e bottarga € 22,00

Seppia° in padella al nero farcita di cous cous di grano saraceno e crema di peperoni dolci € 22,00

Filetto di bue alla brace con spuma al dragoncello e verdure alla carbonella € 21,00

Scamoncino di agnello° al fieno con patate, fave e cipolle ai grani di senape € 21,00

Pluma di maialino* iberico alla plancia con rosti di patate e salsa al rafano € 22,00

✓ Pizza di ceci con fiori di zucca, burrata, pomodori canditi e alici del Cantabrico € 15,00

✓ Vegetariano

COPERTO: € 2,00

* Prodotto acquistato surgelato ° prodotti per uso da crudo / di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

LO STAFF: Francesca Asnaghi, Priyan Deshapriya, Stefano Ierardi, Jinwoo Choi, Luigi Esposito, Pasquale Salamini, Thomas Locatelli

Chic'n Quick

I classici

Pane, burro e alici del Cantabrico	€	16,00	
Terrina di foie gras° fatto in casa con le sue mostarde	€	21,00	
Riso giallo alla milanese° al salto con "Grana Padano 27 mesi Riserva"	€	11,00	✓
Gamberi* e calamari° alla griglia con carciofi alla brace e cialda di grano arso e maionese al lime e peperoncino	€	22,00	
Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), spinaci e patate ratte croccanti	€	23,00	

la selezione di salumi artigianali

Pancetta affumicata "La Collinetta"	€	9,00
Mortadella tartufata "Marco d'Oggiono"	€	9,00
Bresaola originale di Chiavenna "Macelleria Del Curto"	€	11,00
Culatello con cotenna di Zibello	€	14,00
Prosciutto dolce "Marco d'Oggiono"	€	13,00
Piatto misto di salumi piccolo	€	18,00
Piatto misto di salumi grande	€	25,00

la selezione di formaggi artigianali

Piatto di formaggi misto piccolo (6 assaggi)	€	18,00
Piatto di formaggi misto grande (10 assaggi)	€	25,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

✓ Vegetariano

COPERTO: € 2,00

* Prodotto acquistato surgelato ° prodotti per uso da crudo / di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a - 36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

LO STAFF: Francesca Asnaghi, Priyan Deshapriya, Stefano Ierardi, Jinwoo Choi, Luigi Esposito, Pasquale Salamini, Thomas Locatelli