



Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. B53/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

Menu by
GIACOMO LOVATO

IL GUSTO, IN PRIMIS

- Tagliolini fatti in casa

ragù di faraona, timo e limone ^(1,3,7,9,12)

16€
- Tagliatelle fatte in casa

ragù di salsiccia selezione Marco D'Oggiono ^(1,3,9,12)

15€
- Gnocchi di patate

ragù di genovese di polipetti, limone e olio al basilico ^(1,3,12,14)

17€
- Ravioli ripieni alle fave, pecorino e menta

burro al limone e zafferano, crumble di pane aromatico ^(1,3,7)

16€
- Risotto allo zafferano

burro al tartufo, fondo di vitello e tartufo nero ^(7,12)

22€

IL PIACERE, IN CONDIVISIONE

- Magatello di vitello al punto rosa

salsa tonnata, fondo di vitello e polvere di capperi ^(3,4,12)

20€
- Mondeghili fritti

crema di peperone rosso agrodolce e valeriana ^(1,3,7,12)

15€
- Tartare di fassona piemontese

maionese alla nocciola e bignè di parmigiano ^(3,7,8,12)

18€
- Fiori di zuccina fritti

ripieni di mozzarella, alici del Cantabrico e maionese agrodolce al pomodoro ^(1,4,7,12)

14€
- Hummus di ceci

ceci cotti, quinoa soffiata, olio alla santoreggia e rucola ⁽¹⁾

14€
- Scamone di vitello alla milanese

e maionese allo scalogno ^(1,3,10,12)

26€
- Petto di galletto

salsa albese, cipollotto agrodolce, olive taggiasche e parmigiano ^(4,7,10,12)

22€

● Portate disponibili solo la sera

CONTORNI

5€

- Patate al forno
- Agretti saltati in padella
- Insalata mista

DESSERT

8€

- Tiramisù di Anna ^(1,3,7)
- Panna cotta alla fava tonka
- frutti rossi e crumble al cacao ^(1,7)
- Cheesecake cotta
- crumble al cacao salato e chutney all'albicocca ^(1,3,7,12)

WINE LIST

Un'accurata selezione di vini



- Allergeni

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi