

Gli Antipasti

Ceviche di Ricciola, lenticchie rosse alla curcuma e cocco al curry verde 25,00€

Crudo di ricciola*, lime, zenzero e coriandolo, hummus di lenticchie, peperoncino e latte di cocco
4,7,11,12

SeppiaNera 24,00€

Tartare di seppia al coltello, chips di riso al nero di seppia, piselli al wasabi e peperoni al Martini
4

Asparagi, uovo e Parmigiano 23,00€

Asparagi in tempura con pesto di asparagi, pistacchi e lime, uovo pochè a 63 gradi e spuma di Parmigiano
1,3,7,8

Mondeghili di vitello e mortadella* cotto-crudo 22,00€

Con patata soffice, salsa verde leggera e nocciole
1,4,7,8

I Primi

Super chitarrino all'uovo* alle doppie acciughe 24,00€

Acciughe, alici fresche*, finocchietto*, zafferano, uvetta, pinoli e pane atturrato alle acciughe
1,3,4,8

Ravioli di baccalà, patata e cipolla 25,00€

Ravioli arrosto ripieni di baccalà mantecato, spuma di patate, rafano e crumble di cipolla arrosto
1,4,7

Maccheroncini, coda di bue e pecorino 24,00€

Maccheroncini freschi allo stracotto di coda di bue* con pecorino e menta
1,3,7,9

Spaghettoni Benedetto Cavalieri 22,00€

Al cipollotto stufato*, pomodorino confit, peperoncino, basilico e Parmigiano Reggiano
1,7

I Secondi

Merluzzo, zucca e mandorle 32,00€

Merluzzo Alaska* arrosto, zucca arrosto, spuma di mandorle e pesto di finocchietto e arance
4,7,8

Pancia di maiale "Asian" fondente, pack choy e cardoncelli 32,00€

Con crudo di gambero rosa*, cipollotto, sesamo, peperoncino e coriandolo
2,6,9,11

Spinacino di vitello ripieno di carciofi 28,00€

Su crema di patate e porro abbrustolito
3,7

Costoletta alta di vitello "rosa" alla Milanese 33,00€

Millefoglie croccante di patate e senape, cipolla borettana e la nostra confettura di pomodoro in agrodolce
1,3,7,10

Parmigiana di melanzane "incartata" 22,00€

Con stracciatella e fili di zuccina croccanti
1,7

Selezione di formaggi 24,00€

Accompagnata da mostarda, salsa verde e cipolla rossa fondente
1,3,4,7

Alcuni prodotti vengono abbattuti all'origine *

Come dal Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 18

I Nostri Dolci

“Smoke” 12,00€

Cilindro croccante ripieno di cremoso al cioccolato al tabacco
gelato al fior di panna e crema inglese al caffè
1,3,7

“Libertyramisù” 12,00€

Crema al mascarpone, semifreddo al caffè, crumble alle nocciole e cacao
1,3,7,8

Tarte tatin di mele al Calvados 12,00€

Con gelato crema e zest di arancio candito
1,3,7

Fragole, limone e panna 12,00€

Insalata di fragole con il suo coulis e menta, meringa, lemon card e panna montata
3,7

MENU DEGUSTAZIONE **“La mia MILANO”**

Menù degustazione 5 portate
Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo

Snack dalla cucina

Asparagi, uovo e Parmigiano

Asparagi in tempura con pesto di asparagi, pistacchi e lime, uovo pochè a 63 gradi e spuma di Parmigiano
1,3,7,8

Mondeghili di vitello e mortadella* cotto-crudo

Con patata soffice, salsa verde leggera e nocciole
1,4,7,8

Risotto alla Milanese, midollo e liquirizia

Mantecato con Parmigiano oltre 36 mesi, zafferano Navelli, burro acido e midollo fondente* alla liquirizia
7

Cotoletta alta di vitello “rosa” alla Milanese

Millefoglie croccante di patate e senape, cipolla borettana e la nostra confettura di pomodoro in agrodolce
1,3,7,10

“Libertyramisù”

Crema al mascarpone, semifreddo al caffè, crumble alle nocciole e cacao
1,3,7,8

Piccola pasticceria

75,00€ a persona escluso bevande
85,00€ a persona con 2 calici di vino
95,00€ a persona e vino in abbinamento per piatto

MENU DEGUSTAZIONE

“Origini e Tradizione”

Menù degustazione 5 portate
Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo

Snack dalla cucina

Asparagi, uovo e Parmigiano

Asparagi in tempura con pesto di asparagi, pistacchi e lime, uovo pochè a 63 gradi e spuma di Parmigiano
1,3,7,8

Mondeghili di vitello e mortadella* cotto-cruo

Con patata soffice, salsa verde leggera e nocciole
1,4,7,8

Maccheroncini, coda di bue e pecorino

Maccheroncini freschi allo stracotto di coda di bue* con pecorino e menta
1,3,7,9

Spinacino di vitello ripieno di carciofi

Su crema di patate e porro abbrustolito
3,7

Tarte tatin di mele al Calvados

Con gelato crema e zest di arancio candito
1,3,7

Piccola pasticceria

MENU DEGUSTAZIONE

“Contaminazione-Evoluzione”

Menù degustazione 5 portate
Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo

Snack dalla cucina

SeppiaNera

Tartare di seppia al coltello, chips di riso al nero di seppia, piselli al wasabi e peperoni al Martini
4

Ceviche di Ricciola, lenticchie rosse e cocco al curry verde

Crudo di ricciola, lime, zenzero e coriandolo, hummus di lenticchie rosse alla curcuma e latte di cocco
4,7,11,12

Ravioli di baccalà, patata e cipolla

Ravioli arrosto ripieni di baccalà mantecato, spuma di patate, rafano e crumble di cipolla arrosto
1,4,7

Pancia di maiale “Asian” fondente, pack choi e cardoncelli

Con crudo di gambero rosa*, cipollotto, sesamo, peperoncino e coriandolo
2,6,9,11

Fragole, limone e panna

Insalata di fragole con il suo coulis e menta, meringa, lemon card e panna montata
3,7

Piccola pasticceria

75,00€ a persona escluso bevande

85,00€ a persona con 2 calici di vino

95,00€ a persona e vino in abbinamento per piatto