

**-A CENA PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DA INTERDERSI PER TUTTO IL
TAVOLO ECCEZIONE FATTA PER I BAMBINI:**

**5 PORTATE A MANO LIBERA €100 PER PERSONA CON ACQUA E COPERTO
WINE PAIRING €60 PER PERSONA**

VI CHIEDIAMO DI AVVISARCI DI OGNI ALLERGIA E/O INTOLLERANZA PREVENTIVAMENTE

ENTREE DA STUZZICARE CON UN APERITIVO

- 2 OSTRICHE CONCAVE NORMANDIA €12
- 2 INVOLTINI DI VERDURE E MAYO AL LIME €10
- 2 CROSTINI CON BURRO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO €10

ANTIPASTI

- **SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE, CRUDO PARMA D.O.P 24 MESI, MUFFIN PIZZAIOLA €24**
- **BATTUTA DI CANGURO, PORRO FRITTO E IN CREMA, CAPRINO, PERE ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO FRESCO €27**
- **INVOLTINO DI VERZA, GUANCIA DI MANZO C.B.T, FONDUTA AL CASTELMAGNO, CROCCANTE DI CASTAGNE €25**
- **MILLEFOGLIE DI POLENTA, BACCALA' MANTECATO, FUNGHI E PEPERONI IN AGRO €25**
- **CARPACCIO DI OMBRINA, CAVIALE, SCALOGNO, CARCIOFI E RUCOLA €29**
- **MELANZANA ALLA BRACE, CREME DI BASILICO, BURRATA E POMODORO, CROSTINI DI PANE AL BASILICO E CIALDA DI PARMIGIANO €21**

PRIMI

- **TAGLIOLINO AL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE €35**
- **PACCHERI AI 3 POMODORI, STRACCIATELLA E NOCI TOSTATE €21**
- **RAVIOLI DI ERBETTE E RICOTTA, CREMA DI PORCINI E CIPOLLOTTO, ZUCCA, SFILACCI DI BRESOLA DI EQUINO, PECORINO SARDO €27**
- **TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE "CACIO E PEPE", GENOVESE DI SELVAGGINA E FRUTTI DI BOSCO €27**
- **RISOTTO ALLA BORRAGINE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, VONGOLE, GRANELLA DI NOCCIOLE E MELOGRANO €29**
- **LINGUINE ALL'ASTICE E BOTTARGA DI MUGGINE €39**

SECONDI DI CARNE

- TARTARE DI FILETTO DI MANZO "ALLA FRANCESE" €29
- COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO
CON RUCOLA E POMODORINI €39

CARNI COTTE SULLA BRACE DEL CAMINO

- FIORENTINA E COSTATONE CON + 60 GG DI FROLLATURA €/KG 80/130
- COSTATA CON ALMENO 60GG DI FROLLATURA DI VARIE RAZZE (550GR) €45/70
- CHATEAUBRIAND DI MANZO BAVARESE CON BURRO ALLE ERBE €/KG 125
- CONTROFILETTO DI WAGYU GIAPPONESE A5 CIRCA 300GR €170
- FILETTO DI BLACK ANGUS / CON PORCINI €30/40
- FILETTO DI BLACK ANGUS AL PEPE VERDE €34
- FILETTO B.A. "ALLA ROSSINI" (SPINACI, PANE, FOIE GRAS, MARSALA, TARTUFO) €59
- TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON VERDURE DI STAGIONE AL FORNO €39
- DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS U.S.A. €36
- COSTOLETTE DI AGNELLO NEOZELANDESE €29

NON SOLO CARNE

- TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO, UOVA DI SEPPIA "ALLA MILANESE",
CREMA DI PATATE E TOPINAMBUR, PISTACCHI €32
- TESTE DI CARCIOFO RIPIENE, SEDANO RAPA, CREMA DI LENTICCHIE E PECORINO €23

CONTORNI

- PARMIGIANA DI MELANZANE €10
 - PATATE AL FORNO, ROSMARINO €7
 - CANNELLINI CON CIPOLLA ROSSA €7
 - INSALATA VERDE O MISTA €8
 - PUNTARELLE E CICORIA RIPASSATE €8,5
 - CIME DI RAPA RIPASSATE €8,5
- RIPASSATE SI INTENDE CON ACCIUGA,
AGLIO E PEPERONCINO

