


# MENÙ

Coperto 3 euro  
Cover charge 3 euros

## ANTIPASTI

- Flan di patate e porri** <sup>3,7,8,9 (A)</sup>  18  
Flan di patate e porri su fonduta al Gorgonzola e croccante alle mandorle
- Sorpresa di carciofo** <sup>1,3,7,8,9 (A)</sup> 21  
Con panatura croccante servita con crema di burrata affumicata e riduzione di pomodoro datterino
- Tentacolo di polpo** <sup>1,4,9,14 (A)</sup> 21  
In doppia cottura servito con tondino di polenta bianca, crema di piselli e olio alla lavanda
- Battuta di manzo** <sup>3,9</sup> 22  
Con asparagi in doppia consistenza, zabaione salato, cipolla caramellata e neve di tuorlo marinato al rum
- Tartare di tonno** <sup>4</sup> 22  
Con juliennedi cetriolo, coulisse di mango, lamponi, chips di tapioca e alga nori

## PINSE

- Margherita** <sup>1,7,9 (G)</sup> 14  
Pomodoro, mozzarella, origano e basilico
- Come una volta** <sup>1,4,7,9 (G)</sup> 17  
Peperoni arrosto, stracciatella, acciughe del cantabrico, polvere di olive nere, prezzemolo
- Sempre verde** <sup>1,7,9 (G)</sup> 17  
Cime di rapa ripassate, pancetta, mousse di ricotta affumicata, polvere di peperone crusco
- Contrasto** <sup>1,7,9 (G)</sup> 17  
Fiordilatte, Gorgonzola, nduja, patate a vapore

## ZUPPA E VELLUTATE

- Zuppa** <sup>9</sup> 14  
Zuppa di verdure fresche
- Vellutata** <sup>1,9</sup> 15  
Patate dolci con polvere di pancetta croccante, semi di zucca tostati e crostini di pane integrale

## STARTERS

- Potato and leek flan** <sup>3,7,8,9 (A)</sup>  18  
Potato and leek flan with Gorgonzola fondue and crunchy almonds
- Crispy breaded artichoke** <sup>1,3,7,8,9 (A)</sup> 21  
With smoked burrata cream and datterino tomato reduction
- Octopus** <sup>1,4,9,14 (A)</sup> 21  
Double-cooked octopus tentacle served with white polenta, pea puree, and lavender oil
- Beef tartare** <sup>3,9</sup> 22  
With asparagus in two textures, savory zabaglione, caramelized onion and rum-marinated egg yolk
- Tuna tartare** <sup>4</sup> 22  
With cucumber julienne, mango cream, raspberry coulis, tapioca chips and nori seaweed


## PINSE

- Margherita** <sup>1,7,9 (G)</sup> 14  
Tomato, mozzarella, oregano and basil
- Come una volta** <sup>1,4,7,9 (G)</sup> 17  
Roasted peppers, stracciatella, Cantabrian anchovies, black olive powder, parsley
- Sempre verde** <sup>1,7,9 (G)</sup> 17  
Sautéed turnip greens, bacon, smoked ricotta mousse, crusco pepper powder
- Contrasto** <sup>1,7,9 (G)</sup> 17  
Fiordilatte mozzarella, Gorgonzola, spicy pork sausage, steamed potatoes

## SOUP AND VELOUTÉS

- Soup** <sup>9</sup> 14  
Fresh vegetable soup
- Cream** <sup>1,9</sup> 15  
Creamy sweet potato soup with crispy bacon dust, toasted pumpkin seeds, and whole wheat bread croutons



## PRIMI PIATTI

- Risotto alla milanese** <sup>7,9</sup>  18  
Risotto "selezione Acquerello" alla milanese
- Risotto con asparagi** <sup>7,9</sup> 20  
Risotto selezione "Acquerello", con asparagi in due consistenze, mantecato con robiola, salsiccia di Bra e polvere di pomodoro essiccato
- Bauletti** <sup>1,3,7,8,9 (G)</sup> 22  
Ripieni di ricotta di pecora, pistacchi di Sicilia, pesto di pomodoro mandorle con gel al basilico
- Chicche di patate** <sup>1,3,4,7,9 (G)</sup> 22  
Con taccole in due consistenze, ricci di calamaro alla paprika, crumble di pane alla mediterranea e fiori di zuccina essiccati
- Spaghettono quadrato** <sup>1,3,4,7,8,9,12</sup> 22  
Con pesto di zucchine, mascarpone al lime, tartare di gamberi, e croccante di anacardi al caramello salato

## SECONDI PIATTI

- Cotoletta di vitello alla Milanese** <sup>1,3,7,8,9</sup>  30  
Orecchio di elefante con patate arrosto
- Bon bon di pollo ruspante** <sup>7,9</sup> 28  
Bardato con pancetta steccata, fonduta al Castelmagno, indivia grigliata e glassata con salsa barbecue home made
- Ribeye di manzo alla griglia** <sup>9</sup> 32  
Con cime di rapa ripassate alla mediterranea
- Filetto di ricciola** <sup>4,9,12 (G)</sup> 30  
Su riduzione di mare, bietole, crema di datterino giallo e crumble di olive taggiasche disidratate
- Cuore di merluzzo** <sup>1,4,9 (G)</sup> 28  
Con crema di edamame, agretti ripassati alla provenzale, marmellata di agrumi e panko tostato con sentori di peperoncino

## FIRST COURSES

- Milanese risotto** <sup>7,9</sup>   18  
Milanese risotto made with "Acquerello" rice
- Risotto with asparagus** <sup>7,9</sup> 20  
In two textures, Bra sausage, creamed with robiola cheese, dried tomato powder
- Bauletti pasta filled** <sup>1,3,7,8,9 (G)</sup> 22  
With sheep's milk ricotta, Sicilian pistachios, tomato and almond pesto, basil gel
- Potato gnocchi** <sup>1,3,4,7,9 (G)</sup> 22  
With snow peas in two textures, paprika-seasoned squid, mediterranean-style bread crumble, and dried zucchini flowers
- Square spaghetti** <sup>1,3,4,7,8,9,12</sup> 22  
With zucchini pesto, lime mascarpone, prawn tartare, and salted caramel cashew crunch

## MAIN COURSES

- Milanese-style veal cutlet** <sup>1,3,7,8,9</sup>  30  
With roast potatoes
- Bon bon of free-range chicken wrapped** <sup>7,9</sup> 28  
In bacon, Castelmagno cheese fondue and grilled and glazed endive and homemade barbecue sauce
- Grilled beef ribeye** <sup>9</sup> 32  
With mediterranean-style sautéed turnip greens
- Amberjack file** <sup>4,9,12 (G)</sup> 30  
On a seafood reduction, chard, yellow datterino tomato creamand dehydrated Taggiasca olive crumble
- Cod loin** <sup>1,4,9 (G)</sup> 28  
With edamame cream, provençal-style agretti, citrus marmalade, and toasted chili-scented panko







## CONTORNI

- Caprese** <sup>7,9</sup>  15  
Con mozzarella di bufala
- Insalatona Fantasia** <sup>1,7,8,9</sup>  15  
Spinacino, mozzarelline, pesche sciroppate, puntarella, ceci, edamame e cubetti di tacchino arrosto
- Carciofi alla romana** <sup>9</sup>  8  
Con menta e salvia
- Patate fritte** <sup>1,8,9 (G)</sup>  6
- Patate arrosto** <sup>9</sup>  6
- Insalata mista**  5

## DOLCI


- Tagliata di frutta fresca**  8
- Tiramisù a modo nostro** <sup>3,7</sup> 9  
Con inserto al caffè e savoiardi senza glutine
- Mousse al cioccolato fondente** <sup>8</sup>  10  
Ripieno con frutta di stagione e crumble al cacao
- Bonet e amaretti home made** <sup>1,3,7,8</sup> 8  
Con caramello salato e cremoso al Disaronno
- Millefoglie home made** <sup>1,3,7,8</sup> 10  
Crema Chantilly, ganache ai mirtilli e frutti di bosco
- Dolce del giorno** <sup>1,3,7,8</sup> 8


## SIDE DISHES


- Caprese salad** <sup>7,9</sup>  15  
Tomato and buffalo mozzarella
- "Fantasia" Salad** <sup>1,7,8,9</sup>  15  
Baby spinach, mozzarella pearls, peaches in syrup, puntarelle, chickpeas, edamame, roasted turkey cubes
- Roman-style artichokes** <sup>9</sup>  8  
With mint and sage
- French fries** <sup>1,8,9 (G)</sup>  6
- Roasted potatoes** <sup>9</sup>  6
- Mixed salad**  5

## DESSERT


- Sliced fresh fruit**  8
- Chef's tiramisù** <sup>3,7</sup> 9  
With coffee insert and gluten free ladyfingers
- Dark chocolate mousse** <sup>8</sup>  10  
Filled with seasonal fruit and cocoa crumble
- Home made bonet and amaretti biscuits** <sup>1,3,7,8</sup> 8  
with salted caramel and cream with Disaronno liqueur
- Home made millefeuille** <sup>1,3,7,8</sup> 10  
Vanilla cream and barriers
- Dessert of the day** <sup>1,3,7,8</sup> 8


 Piatto vegetariano  
Vegetarian dish

 Piatto della tradizione  
Traditional dish

 Piatto senza lattosio  
Lactose free

 Piatto vegano  
Vegan dish

 Prodotto congelato  
Frozen food

 Prodotti acquistati e lavorati da freschi, successivamente abbattutit congelati artigianalmente per migliorarne la conservazione  
Product purchased and processed fresh, subsequently blast chilled and frozen by hand for better conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente | The number near the plate refers to the present allergen