



MENU

DIVERSO RISTORANTE

A N T I P A S T I

Parmigiana di melanzane contemporanea € 12

Melanzana in due consistenze con salsa di pomodorini arrostiti, crema di bufala e parmigiano. (7; 11)

Sambusa con lenticchie e crema di carote affumicate € 12

Mini panzerotti ripieni di lenticchie cotte accompagnati da una crema di carote affumicate. (7; 11)

Crostone di pane con crema di cannellini, trippa e fonduta di pecorino € 14

Crostone di pane 100% lievito madre grigliato con crema di cannellini, trippa di manzo e fonduta di pecorino. (1;7)

Culaccia con pere alla birra € 14

Culaccia accompagnata da pere cotte nella birra. (1)

P R I M I P I A T T I

Gnocchetti di ceci con ragù d'anatra e olio al timo € 18



Gnocchetti di ceci e patate con ragù bianco d'anatra e olio al timo.

Tagliatelle fresche ai funghi misti, blu di capra e polvere di porcini € 20

Tagliatelle fatte in casa con funghi freschi misti, blu di capra e polvere di porcini. (1; 3; 7)

Orzo risottato al pomodoro con tuorlo d'uovo confit € 16

Orzo cotto e risottato con salsa di pomodoro e tuorlo confit. (1;3)

Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello € 26



Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello brasato e il suo fondo.



SECONDI PIATTI

Coscia d'anatra CBT con purè di sedano rapa e salsa al Grand Marnier



€ 24

Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura accompagnata da una salsa al Grand Marnier ed un purè di sedano rapa brasato.

Galletto alla diavola con silsi e patate in doppia cottura



€ 20

Galletto aromatizzato con spezie accompagnato da una salsa piccante etiope e patate in doppia cottura. (8;11)

Costina di manzo brasata con salsa ai 3 pepi e rösti di patate

€ 22

Costina di manzo aromatizzata e cotta lentamente accompagnata da una salsa ai 3 pepi e rösti di patate.
(possibile contaminazione 1;7)

GRIGLIA

Costata di Fassona

€ 28

Contorno di patate in doppia cottura o verdura di stagione.

Tomahawk di Fassona

€6 /100gr

Contorno di patate in doppia cottura o verdura di stagione.

Fiorentina di Fassona

€6 /100gr

Contorno di patate in doppia cottura o verdura di stagione.



D O L C I

La nostra Sacher Torte

Sacher Torte cucinata secondo la tradizione, arricchita con crema di albicocche e inserti al cioccolato. (1)



€ 7

Torta camilla con gelato al lime e menta

Torta di carote accompagnata da un gelato al lime e menta. (1;7;8)



€ 7

Panna cotta del Nonno Leone

Panna cotta leggermente vanigliata con un gelè all'amaro Nonno Leone. (possibile contaminazione 3;6;5;7;8;9;11)

€ 7

B E V A N D E E A M A R I

Acqua Naturale

€ 3

Acqua Frizzante

€ 3

Coca Cola

€ 4

The limone

€ 4

Caffè espresso

€ 2

Caffè espresso decaffeinato

€ 2

Orzo / Ginseng

€ 2,50

Amaro Camatti

€ 7

Amaro Nonno Leone

€ 5

Amaro Chinotto Quaglia

€ 7

Amaro Montenegro

€ 5

Braulio

€ 5

Sambuca

€ 5

Coperto

€ 3





CARTA DEI VINI





VINO AL CALICE

Bollicine metodo Charmat

Extra dry millesimato et. Nera Sacchetto
Veneto (Glera, Verduzzo, Pinot bianco) 11.5% vol.

€ 5

Bianchi

Falanghina Fremondo la Guardense
Campania (Falanghina) 12% vol.

€ 5

Rossi

Col di Sasso Banfi
Toscana (Cabernet sauvignon, Sangiovese) 13% vol.

€ 5



VINO IN BOTTIGLIA

Bollicine metodo Classico

Alta Langa Oudeis Serafino
Piemonte (Pinot nero, Chardonnay) 12.5% vol.

€ 42

Brut Trentino doc M.nna delle Vittorie
Trentino Alto Adige (Chardonnay) 12.5% vol.

€ 38

Bollicine metodo Charmat

Prosecco Asolo 3 volte Prapian Sacchetto
Veneto (Glera) 11.5% vol.

€ 20



VINO IN BOTTIGLIA



Bianchi

Vette Tenute San Leonardo <i>Trentino Alto Adige (Sauvignon blanc) 12.5% vol.</i>	€ 26
Karagnanij Vermentino Tondini <i>Sardegna (Vermentino di Gallura) 14.5% vol.</i>	€ 28
Pecorino Scazzitt F. Falcone <i>Abruzzo (Pecorino) 12.5% vol.</i>	€ 26
Irisse Vermentino Collemassari <i>Toscana (Vermentino, Grechetto) 14% vol.</i>	€ 28
IRiesling Abbazia di Novacella <i>Trentino Alto Adige (Riesling) 13% vol.</i>	€ 30

Rosati

Scalabrone Rosato Antinori <i>Toscana (Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah) 12.5% vol.</i>	€ 28
---	------

Rossi

Terre Tenuta San Leonardo <i>Trentino Alto Adige (Cabernet sauvignon, Merlot, Carmenere) 13% vol.</i>	€ 28
IMontepulciano Carmen F. Falcone <i>Abruzzo (Montepulciano) 14% vol.</i>	€ 38
Merlot del Pompiere IGT T. Friulane <i>Friuli Venezia Giulia (Merlot) 14% vol.</i>	€ 28

VINO IN BOTTIGLIA



Rossi

Austerum Barbera Montemagno **€ 26**
Piemonte (Barbera) 14.5% vol.

Occhetti Nebbiolo Prunotto **€ 32**
Piemonte (Nebbiolo) 13.5% vol.

Rosso Riserva Collemassari **€ 28**
Toscana (Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet sauvignon) 14.5% vol.

Achelo Antinori **€ 26**
Toscana (Syrah) 13% vol.

Poggio ai Ginepri Argentiera **€ 38**
Toscana (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot) 14.5% vol.

Pinot Nero Abbazia di Novacella **€ 28**
Trentino Alto Adige (Pinot nero) 13% vol.

Dolci e Passiti

L'Ecran Passito Firriato **€ 38**
Sicilia (Zibibbo) 13% vol.

GRAPPE E LIQUORI



Grappa Poli bianca **€ 7**

Grappa Poli barricata **€ 12**

Whiskey Tullibardine **€ 20**

Rum Diplomatico Riserva **€ 15**

TABELLA ALLERGENI

Codice	Allergene	Esempi comuni di presenza
1	Cereali contenenti glutine	pane, pasta, pizza, prodotti da forno
2	Crostacei	gamberi, scampi, aragosta
3	Uova	pasta fresca, maionese, dolci
4	Pesce	piatti di mare, salse a base di pesce
5	Arachidi	burro di arachidi, salse, prodotti da forno
6	Soia	salsa di soia, tofu, prodotti trasformati
7	Latte	formaggi, burro, panna, yogurt
8	Frutta a guscio	noci, mandorle, nocciole, pistacchi
9	Sedano	zuppe, salse, insalate
10	Senape	salse, condimenti, marinature
11	Semi di sesamo	pane, grissini, hummus
12	Lupini	farine, prodotti vegetariani/vegani
13	Molluschi	cozze, vongole, calamari, ostriche

Nota importante: nonostante l'attenzione posta nella preparazione dei piatti, in cucina è possibile la contaminazione crociata. Per qualsiasi esigenza o intolleranza alimentare, invitiamo a rivolgersi al personale di sala che sarà lieto di fornire tutte le informazioni necessarie.

DIVERSO RISTORANTE
VIALE SICILIA, 16 BUSTO ARSIZIO