

LA GIOIA

San Marco

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA E PAPPA Burratina con Pappa al Pomodoro	21
PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane, San Marzano e Mozzarella	23
FINOCCHIO E AVOCADO Finocchi, Avocado e Pecorino	19
INSALATINA DI CARCIOFI con Limone, Prezzemolo e Parmigiano	20
TARTARE CONDITA con Capperi, Scalogno, Salsa Worcester, Acciughe, Tabasco e Salsa La Gioia	26

CARPACCIO DI GAMBERI con Arancia e Cetriolo marinato	35
CULATELLO E GRISSINI Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini	26
VITEL TONNÈ cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	26
TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea	26

ACCIUGHE AFFUMICATE Acciughe affumicate accompagnate da Verdure di Stagione e pane abbrustolito	25
TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO Scampi, Avocado e Limone	27

SPECIALI DA CONDIVIDERE

INSALATA DI KING CRAB con Datterino, Avocado, Basilico e Olive Taggiasche	45
FOIE GRAS E PAN BRIOCHE Terrina di Foie Gras con Pan Brioches, Cipolla di Tropea all'aglio di Lampone e Insalatina Riccia	29
CAPASANTA E CAVIALE Capasanta St.Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale	41
PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan	31

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

Consigliamo due portate per commensale a cena

SECONDI

FILETTO Filetto di Manzo, la sua salsa e Mazzetto Aromatico	44
COSTOLETTA MILANO La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro	43
CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano	55pp
LA TAGLIATA Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	39
FARAONA Il Petto alla griglia con il suo fondo al Porto accompagnata da una crema di Pastinaca e Bieta	36
RANA PESCATRICE AL BEURRE BLANC scottata con Agretti, Pane Inforntato e Salsa al Beurre Blanc	39
IL PESCATO ALLA SANDRINO Il Pescato con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primura	41
TONNO E FOIE GRAS Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras	41
BLACK COD con Yuzu, Miso e Bietole ripassate	48
UOVO GRATINATO con crema al Parmigiano, Asparagi e Funghi di Stagione	26

CONTORNI 10

PURÈ DI PATATE	
PATATE INFORNATE	
ASPARAGI	
POMODORINI E CIPOLLA	
SPINACI ALL'AGRO	
INSALATINA VERDE	
FUNGHI DI STAGIONE	11 / 15
PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE	15
PURÈ E TARTUFO NERO	19

I PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto	28
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'Uovo al Ragù di Culatello, Fassona Piemontese, Parmigiano Reggiano e Olio Extravergine	28
LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi	33pp
FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine	33
RAVIOLI MODENESE ripieni di Ricotta di Pecora, Erbette e Noce Moscata	28
GNOCCHI ALLA GENOVESE con pesto al Basilico, Caprino della Valbrevenna e Limone	28
TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero	33
LINGUINE ALL'ASTICE Linguine all'Astice con Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine	43

I RISOTTI

RISOTTO ALLA MILANESE con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro (Tributo a Gualtiero Marchesi)	29
RISOTTO AI PORCINI con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo	31

TARTUFO NERO 13
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

coperto 5