



Antipasti Tradizionali

BURRATA E PAPPA

Burratina con Pappa al Pomodoro 23

PARMIGIANA ALLA TOMMASO

Melanzane, San Marzano e Mozzarella 24

LATTUGHINO E AVOCADO

Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino Toscano DOP 23

PUNTARELLA E ACCIUGHE

Puntarelle di Gaeta, Acciuga del Cantabrico e Citronette alla Mostarda 21

CULATELLO E GRISSINI

Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini 25

VITEL TONNÈ

cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria 25

SARDE AFFUMICATE

Sarde affumicate, servite con Peperone Corno e Pan Brioche 23

CARCIOFO INFORNATO

Mammola infornata, condita con Bagnetto Rosso 23

PATA NEGRA DEI NEBRODI

Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan 33

Le Creazioni

FOIE GRAS E VISCIOLE

Terrina di Foie Gras con Visciole e Pane sfogliato 33

CARPACCIO DI WAGYU

Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolada e Salsa Giarratana 35

KING CRAB

con Avocado, Datterini, Pomodori Tigrati, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana 55

CAPASANTA E CAVIALE

Capasanta St. Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale 43

Antipasti Crudi

TARTARE DI MANZO

con Capperi, Scalognino, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips 26

CARPACCIO DI GAMBERI

con Arancia e Cetriolo marinato 38

TARTARE DI TONNO ROSSO

con Pomodoro Tigrato e Cipolle di Tropea 28

TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO

Scampi, Avocado e Limone 28

Pasta e Risotti

RAVIOLI DEL PLIN

Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto 28

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO

con Ragù di Culatello, Fassona Piemontese e Parmigiano Reggiano 28

LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone)

Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi 33 per persona

FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA

Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine 35

TORTELLI ALLA ZUCCA

Ripieni di Zucca Mantovana, Ricotta di capra e Fonduta di Pecorino Toscano 28

GNOCCHI AL CAVOLFIORE

Gnocchi di Patate con Crema di Cavolfiore, Salsa al Taleggio DOP e Caffè 29

RIGATONI AL TARTUFO

Rigatoni e Tartufo Nero 36

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine all'Astice con Pomodoro Pachino e Basilico di Prà 47

RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi)

con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro 29

RISOTTO AI PORCINI

con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo 33

Secondi

FILETTO ALLA VORONOFF

Filetto di Manzo, Salsa alla Voronoff, Mazzetto Aromatico e baby Carote all'Armagnac 45

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 58 per persona

LA TAGLIATA

Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello 39

GALLETTO ALLA CACCIATORA

Galletto allevato a terra alla cacciatoria con Peperoni e Olive Leccine 35

BRANZINO IN PAPILOTE

Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure, Salsa di Pomodorino e il suo Fondo 45

TONNO E FOIE GRAS

Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras 43

BLACK COD

con Yuzu, Miso e Bietole ripassate 48

UOVO AL PADELLINO

con Crema di Fontina Valdostana, Broccoletto santèe e Fungo di stagione 26

Contorni - 10

minimum of two courses per person at dinner

Coperto 6