



Antipasti Tradizionali

BURRATA E PAPPÀ
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, Scalogno, 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 cacciatora 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, Broccetto santè e Fungo di stagione 26

Contorni – 10

minimum of two courses per person at dinner

Coperto 6