

ANTIPASTI

BURRATA E PAPPA

Burratina con Pappa al Pomodoro

FINOCCHIO E AVOCADO

Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP

PARMIGIANA ALLA TOMMASO

Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella

PUNTARELLE E ACCIUGHE

Puntarelle, Acciughe del Cantabrico e Aceto di Borgogna

CARPACCIO DELLE LANGHE

con Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe

TARTARE DI FASSONA

Tartar di Fassona Piemontese, Parmigiano "Vacche Rosse" e Rucola Selvatica

CULATELLO E GRISSINI

Culatello di Zibello DOP e Grissini al Sesamo

PATA NEGRA DEI NEBRODI

Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi

TARTARE DI TONNO ROSSO

con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea

KING CRAB SALAD

con Datterino, Avocado, Basilico di Prà e Olive Taggiasche

TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO

Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento

SPECIALI DA CONDIVIDERE

CARCIOFO GRATINATO

Carciofo d'Albenga Infornato e Gratinato, ripieno di Toma Piemontese

VITEL TONNÈ

cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria

CAPASANTA E CAVIALE

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

COSTINA E FUNGHI

cotta a Bassa Temperatura con Funghi di Stagione e Tartufo Nero

LA GIOIA

San Marco

21

19

23

19

25

23

24

29

25

45

27

25

26

33

27

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 di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine

28

LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone)

Bigoli con Pecorino Romano Crosta Nera stagionato 36 mesi

33pp

FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA

Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine

33

RAVIOLO MODENESE

Tortello Verde, Ricotta affumicata Sarda, Funghi di Stagione al Timo selvatico e Salvia

29

GNOCCHETTO ALLO ZOLA E CASTAGNE

Gnocchetto, Gorgonzola Dolce Guffanti e Castagne della Val di Susa

28

TAJARIN AL TARTUFO

Tagliolini Freschi e Tartufo Nero

33

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine Monograno Felicetti all'Astice, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine

43

I RISOTTI

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi)

29

RISOTTO AI PORCINI

Riso "Azienda Agricola Salera", Burro Ocelli e Funghi Porcini

31

TARTUFO NERO 13

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

SECONDI

FILETTO

Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico

44

COSTOLETTA MILANO

La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro

43

CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone)

Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano

55pp

LA TAGLIATA

Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello

39

FARAONA E ZUCCA

Petto di Faraona ai ferri glassata con il suo fondo agli agrumi ed accompagnata da Zucca Infornata e Spinacino Spadellato

36

RANA PESCATRICE AL BEURRE BLANC

Rana Pescatrice scotatta con Agretti, Pane Infornato 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 ed Erbe delle Dolomiti

41

BLACK COD

Con Yuzu, Miso e Bietole ripassate

48

UOVO AL PADELLINO

Uova Gratinata su Mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Spinacino e Cipollotto alla Brace

26

CONTORNI 10

CICORIA RIPASSATA

PURÈ DI PATATE

PATATE INFORNATE

ASPARAGI

POMODORINI E CIPOLLA

SPINACI AL BURRO "BEPPIANO OCCELLI"

INSALATINA VERDE

FUNGHI DI STAGIONE 11 / 15

PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15

PURÈ E TARTUFO NERO 19

coperto 5

Consigliamo due portate per commensale a cena

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