

Primi piatti

Risotto Pavese sfumato con Nebbiolo delle Langhe al profumo di rosmarino e mirtilli € 22,00

Tagliolini al nero di seppia con dadolata di rana pescatrice, pachino al forno al sentore di limone d'Amalfi € 20,00

 **Carnaroli *Gran Selezione* "Il Chicco del Mulino" alla Milanese con pistilli di Zafferano** € 25,00
Miglior Risotto allo Zafferano in occasione della Kermesse Giallo Milano nel 2012

 Ravioli alla barbabietola ripieni con robiola e gamberi rosa* al profumo di lime e maggiorana € 20,00

Tradizionali Pici "Toscani" acqua e farina con ragù d'anatra*, castagne e lardo di colonnata € 20,00

Secondi piatti

Filetto di maialino laccato al miele e soia con wok di verdure al sesamo e chips croccanti € 28,00

 Controfiletto di Marango Laziale e fegato d'anatra* arrostiti con erbe e bacche profumate, salsa liquorosa al porto rosso e rabarbaro in composta € 36,00

Cappello del prete d'Angus Australiano brasato con funghi di stagione, tartufo, polenta e fonduta con stracchino all'antica (presidio slow food) € 30,00

 Bianco di rombo scottato con burro d'Isigny alla vaniglia, passata di cicerchia, vinaigrette al melograno e perle di patate Quarantine € 35,00

Pavé di tonno* rosso in crosta di mandorle su crema di cavolfiore e cavolo in agrodolce € 28,00

*Nel caso Lei avesse allergie o intolleranze ci informi
Le indicheremo i prodotti senza gli specifici allergeni*

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*