

Per iniziare...

Il Carciofo*

Carciofo fritto, crema di carote, cacio di Amatrice e pepe della Valmaggia
(**7) - possibile anche vegan

€ 22

La Tartare *

Battuta di filetto di manzo su midollo arrosto, namelaka di parmigiano, maionese alla nocciola
(** 3-7-8)

€ 22

I Mondeghini

Polpette di carne, crema di patata e la nostra giardiniera
(** 1-7-8-9-12)

€ 20

Il Culatello di Zibello DOP

Culatello di Zibello, cipolline caramellate, sfoglia di pane alla nocciola e rosmarino
(** 1-7-12) - Senza sfoglia di pane: (GF*)

€ 25

La Capasanta*

Carpaccio di capasanta di Normandia, puntarelle, dressing di crostacei
(** 2-4-14)

€ 29

Per continuare...

Il Risotto *

Riso Riserva San Massimo, aglio nero di Voghiera, olio, peperoncino con battuta di gamberi agli agrumi
(** 2-4-7)

€ 25

Le Tagliatelle

Tagliatelle fresche ai trenta tuorli, ragù di lepre al coltello e salsa royal
(** 1-3-7-9-12)

€ 22

Le Lagane

Pasta fresca di semola in crema di ceci con soffritto di primavera
(** 1-7-9) - possibile anche vegan

€ 22

Gli Gnocchi*

Gnocchi arrosto di ricotta e patate, crema di spinacino, calamaro ed emulsione di bottarga
(** 2-3-4-7-14)

€ 25

Il Risotto alla milanese*

Risotto Riserva San Massimo mantecato con midollo alla gremolada, ossobuco di vitello
(** 7-9-12)

€ 36

E per finire...

L'Uovo * Uovo pochet, topinambur, fonduta di parmigiano, radicchio tardivo (** 3-7)	€ 24
L'Agnello* Agnello Lumina scottato, crema di piselli alla menta e lattuga confit (** 7-9)	€ 32
Il Pescato * Pescato offerto dal mercato con verdure di stagione (** 4 e ricetta del giorno)	€ 34
Il Foie Gras Scaloppa di foie gras, riduzione di manzo, mela renetta, pan brioches (** 1-3-7-12) - Senza pan Brioche: (GF*)	€ 29
Selezione di 5 formaggi e composte * (** 5-7-8-10-12 e allergeni variabili a seconda della proposta - chiedere al personale di sala)	€ 21

Desserts

Il Gelato e Sorbetto Vico Mercati* (** 3-7) (Sorbetto vegan)	€ 10
La Crostata Frolla al cacao, chutney di mela caldo e gelato alla cannella (**1-3-7) (disponibile anche vegan, senza gelato)	€ 10
La Zuppa Inglese Pan di spagna all'Alchermes, crema al cioccolato e crema pasticcera (** 1-3-7-12)	€ 10
Il Tiramisù Crema al mascarpone, marquise al cacao e caffè (** 1-3-7) disponibile anche GF*	€ 10
La Sfera Cioccolato fondente al 70% Valrhona con crema inglese all'arancia, crumble al cacao (** 1-3-7-12) (GF* senza crumble)	€ 12
(*) Gluten Free (**) allergeni - richiedere la tabella al personale di sala	
Coperto	€ 4

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

Lista Allergeni

1: Glutine

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2: Crostacei e derivati

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3: Uova

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)

4: Pesce e derivati

(prodotti alimentari dove è presente il pesce anche in piccole quantità)

5: Arachidi e derivati

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6: Soia e derivati

(prodotti derivati come latte di soia, tufo, spaghetti di soia e simili)

7: Latte e derivati

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8: Frutta a guscio e derivati

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci peccar, anacardi, pistacchi)

9: Sedano e derivati

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10: Senape e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11: Semi di sesamo e derivati

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minime quantità)

12: Anidride solforosa e solfiti

(anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13: Lupino e derivati

(presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14: Molluschi e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc etc..)