

Per iniziare...

I Funghi

Tarteletta con taleggio e misticanza di funghi
(** 1-6-7-8)

€ 20

La Tartare *

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

€ 22

La Lingua *

Lingua di vitello, cipolla caramellata e salsa verde calda
(** 4-7)

€ 22

Il Culatello di Zibello DOP

Culatello di Zibello, composta di pomodori verdi, sfoglia di pane alla nocciola e rosmarino
(** 1-8-9-10) - Senza sfoglia di pane: (GF*)

€ 25

Lo Scampo *

Carpaccio di scampo di Santo Spirito, salsa al finocchietto e gel di arancia
(** 2-4)

€ 29

Per continuare...

Il Risotto *

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

€ 22

Le Tagliatelle

Tagliatelle fresche con grano saraceno, ragù di lepre al coltello e salsa royale
(** 1-3-6-7-9-12)

€ 22

I Cannelloni

Cannelloni, doppia consistenza di zucca, tartufo nero, perigourdine vegetale, fonduta di toma orobica
(** 1-3-7-8-9-12)

€ 22

Le Orecchiette

Orecchiette di pasta fresca, cima di rapa ripassata e baccalà affumicato
(** 1-4-7)

€ 22

E per finire...

L'Uovo *

Uovo pochet, topinambur, fonduta di parmigiano e tartufo nero
(** 3-7)

€ 24

Il Cervo *

Cervo cotto al punto, crema di pastinaca e fungo cardoncello brasato
(** 7-9)

€ 29

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 ranetta, 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

Formaggio al pezzo*

(** 5-7-8-10-12 e allergeni variabili a seconda della proposta - chiedere al personale di sala)

€ 5

I Classici sempre in carta

I Mondegghini

I Mondegghini di carne con maionese al lime
(** 1-3-6-7-8-9-11)

€ 18

La Parmigiana *

Parmigiana con burrata fresca
(** 7)

€ 18

La Nizzarda *

Battuta di manzo, olive, senape, acciughe e tuorlo marinato
(** 3-4-10)

€ 18

Il Risotto alla milanese *

Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada
(** 7-12)

€ 34

Desserts

Il Gelato e Sorbetto Vico Mercati*

(** 3-7)

€ 10

La Crostata

Frolla al cacao chutney di mela caldo e gelato alla cannella

(**1-3-7)

€ 10

Il Limoncino *

Morbido al limone con salsa alla liquirizia

(** 3-7-12)

€ 10

Il Tiramisù

Crema al mascarpone, marquise al cacao e caffè

(** 1-3-7) disponibile anche gluten free

€ 10

La Sfera

Cioccolato fondente al 70% Valrhona con zabaione tiepido all'arancia, crumble al cacao

(** 1-3-7-8)

€ 10

(*) 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: arrosti, salamini, farine e similari)

14: Molluschi e derivati

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