



LE NOSTRE PROPOSTE DEL MEZZOGIORNO

*“Una cucina che ascolta la natura e si trasforma con essa:
ogni piatto è un gesto spontaneo, frutto di ciò che il mercato offre e che l’ispirazione guida”*

ANTIPASTI €20

Tartare di ricciola al chinotto e insalata aromatica al balsamico stravecchio



Carpaccio d’anatra salada alla verbena, peperoni arrostiti, santoreggia

Insalata mista di frutta, salsa Bernese e crostini alle erbe

PRIMI PIATTI €25

Penne classiche al ragù di vitello e salsa di cipolle di Tropea affumicata

Spaghetti al burro di malga e caviale Asetra



Maltagliati in salsa veneziana

SECONDI PIATTI €30

Tagliata di manzo, patate bbq, cipolle al porto rosso

Calamaro, carciofini alla liquirizia e semi misti



Cipollotti all’harissa con crema di lenticchie agrumata al Fatulì

DESSERT €12

Mousse al cioccolato bianco, salsa cacao e cardamomo

Cake di agrumi, cremoso al bergamotto e marmellata di yuzu

Alla fine è solo macedonia....

Due Piatti e Dessert € 55,00 *a persona*



Presidio Slow Food

M I L A N O