



# Menù Degustazione

40 ANNI DI STORIA, RIPERCORRIAMO IL NOSTRO PASSATO CON GLI OCCHI PUNTATI AL FUTURO.

LASCIATEVI TRASPORTARE DAL NOSTRO CHEF IN UNA DEGUSTAZIONE A BASE DI PESCE, IN UN PERCORSO CHE VI PORTERÀ ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA CUCINA E DELLE NOSTRE IDEE.

5 PORTATE

EURO 60

Il menù degustazione è servito all'insieme del tavolo





Coperto Euro 3

## LA CARTA

### **Antipasti**

*Gamberi rossi, scampi, pain perdù, zucchine bianche sottolio e emulsione di soia. 1-2-4-6-12-14*  
Euro 18

*Tonno, cialda di riso soffiato, crema di pomodori datterini e carote. 4-12*  
Euro 15

*Polpo arrostito, scarola campana, terrina di patate e basilico. 1-4-7-9-12*  
Euro 16

*Degustazione di mare e vegetali. 1-3-4-5-6-7-12-14*  
Euro 17

*Polpette e salsa di ceci; pomodori e popcorn di Malnate. 1-3-12*  
Euro 15

### **Primi piatti**

*Tubettoni di Gragnano, patate e cozze; mirtilli disidratati e crema alla ricotta di capra. 1-4-7-9-14*  
Euro 16

*Bucatini di Gragnano allo scarpariello di mare, tartare di ricciola e spuma di alici sotto sale.*  
1-2-4-9-14  
Euro 17

*Gnocchetti di farina integrale mantecati all'erba cipollina; scampi e salsa allo zafferano. 1-2-3-4-9-14*  
Euro 18

*Risoni alla riduzione di canocchie; merluzzo, vongole lupino e limone fermentato. 1-2-3-4-7-9-14*  
Euro 16

*Fusilli Caserecci di Gragnano, cipolla dolce delle Chevennes; riduzione di prosciutto di Parma e nocciole tostate. 1-3-8-9*  
Euro 15



## **Secondi piatti**

*Triglia di scoglio ripiena, salsa normanna alle erbe, biette e fiori di sambuco sottaceto. 1-3-4-6-7-9-12*  
Euro 27

*Tonno laccato, salsa verde e cipollotti rossi arrostiti in forno a legna. 1-4-9-12*  
Euro 22

*Ricciola al burro di malga, salsa al limone con vongole lupino, pomodori e fiori di zucca.*  
1-4-6-7-9-12-14  
Euro 28

*Filetto di branzino alla griglia, maionese all'aceto di zenzero, carote gialle e viola saltate. 3-4-12*  
Euro 21

*Selezione di frittura di pesce, patatine fritte e maionese all'erba cipollina con basilico. 1-2-3-4-12*  
Euro 22

*Aletta di vitello arrostita, fondo di cottura alle alici sotto sale, grano saraceno e lattughino arrostito. 1-6-7-9-12*  
Euro 26

### *Degustazione di formaggi*

*La selezione è composta da tre formaggi di capra di Casale Roccolo, azienda agricola biologica a conduzione familiare situata a Binago*  
Euro 12

## **Pasticceria**

*Lingotto di mele, bavarese alla creme fraiche e salsa al frutto della passione e savoiardo. 1-3-7*  
Euro 7

*Mousse al cioccolato belga, crumble al caffè, melone bianco e cialda al cacao. 1-3-7*  
Euro 7

*Risolatte, vaniglia e limone in diverse consistenze. 3-7*  
Euro 7

*Frolla, crema pasticceria, prugna, gelatina di albicocche e alloro. 1-3-7*  
Euro 7

*Gelato al latte e frutti di bosco bollenti. 7*  
Euro 7



# LE PIZZE

## CONTEMPORANEE

### **Margherita rivisitata.** 1-7

Pomodori datterini in cottura, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, crema al basilico fatta in casa e olio all'erba cipollina.

Euro 10,00

### **Patate arrostate in forno al legna, guanciale e ricotta di capra.** 1 - 7 - 8

Pomodoro, mozzarella fior di latte, purea di patate arrostate 10 ore in forno a legna, guanciale, crema di ricotta di capra Casale Rocco, nocciole tostate e polvere di patata arrostita.

Euro 16,00

### **Melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e alici.** 1 - 4 - 7

Mozzarella fior di latte, crema al Parmigiano Reggiano 24 mesi, melanzane fritte, pomodori datterini confit, crema emulsionata di alici sotto sale e basilico.

Euro 15,00

### **Mare.** 1 - 4 - 7

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, zucchine fritte, salsa di ceci; cubetti di tonno fresco, limone e grano saraceno.

Euro 17,00

### **Burrata.** 1-7

Pomodoro, burrata intera, pomodori secchi (con aglio, olio e origano), crema al basilico fatta in casa e basilico fresco.

Euro 12,00

### **Pepita di capra, pane, cipolla rossa e bresaola.** 1 - 7 - 12

Bresaola della Valtellina, mozzarella fior di latte, pepita di capra Casale Rocco, trito di pane alle erbe di campo e cipolla rossa stufata.

Euro 16,00

### **Calzone e scarola.** 1-4-7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scarola, olive Taggiasche, capperi e acciughe.

Euro 10,00



## CLASSICHE

### **Marinara.** 1

Pomodoro, aglio e origano. Euro 5,50

### **Margherita.** 1-7

Pomodoro e mozzarella. Euro 6,50

### **Napoletana.** 1-4-7

Pomodoro, mozzarella e acciughe sottolio. Euro 7,50

### **Funghi.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e funghi sottolio. Euro 7,50

### **Prosciutto.** 1-7-12

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Euro 7,50

### **Cipolla.** 1-7

Pomodoro, mozzarella e cipolla bianca. Euro 7,00

### **Carciofi.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e carciofi sottolio. Euro 7,50

### **Siciliana.** 1-4-12-13

Pomodoro, capperi sotto sale, olive nere e acciughe sottolio. Euro 7,50

### **Prosciutto e funghi.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi sottolio. Euro 8,00

### **Romana.** 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere e acciughe sottolio. Euro 8,50

### **Capricciosa.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio, carciofi sottolio e olive nere. Euro 8,50

### **Quattro stagioni.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio e carciofi sottolio. Euro 8,00

### **Diavola.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e salame piccante. Euro 8,50

### **Bufala.** 1-7

Pomodoro e mozzarella di bufala campana. Euro 8,50

### **Rucola e pomodoro fresco.** 1-7

Mozzarella, rucola in cottura e pomodori datterini freschi. Euro 9,00

### **Tonno.** 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e tonno sottolio. Euro 8,50

### **Tonno e cipolla.** 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, tonno sottolio e cipolla bianca. Euro 9,00

### **Quattro formaggi.** 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola DOP e toma piemontese. Euro 9,00

### **Verdure.** 1-7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati. Euro 9,00



**Crudo di Parma.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma. Euro 9,00

**Frutti di mare.** 1-4-7-12

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare. Euro 11,00

**Funghi porcini.** 1-7

Pomodoro, mozzarella e funghi porcini. Euro 9,50

**Calzone.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Euro 7,50

**Calzone farcito.** 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi sottolio e funghi sottolio. Euro 8,50

**Mari e monti.** 1-4-7

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e funghi porcini. Euro 10,00

**Contadina.** 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e funghi porcini. Euro 10,00

**Gorgonzola e speck.** 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP e speck. Euro 10,00

**Focaccia al crudo di Parma.** 1-7-12

Focaccia, rucola, pomodori datterini freschi e prosciutto crudo di Parma. Euro 10,00

**Scamorza e radicchio.** 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, scamorza e radicchio rosso in cottura. Euro 9,50

**Salsiccia e fiori di zucca.** 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e fiori di zucca. Euro 9,50

**Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano.** 1-7-12

Mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Euro 10,50

**Brie e noci.** 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie e noci. Euro 10,00

Pizze senza glutine, supplemento di Euro 2,00

N.B. Non tutti gli ingredienti sono garantiti senza glutine.

Chiedere conferma al momento dell'ordine.

*I pesci serviti crudi sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE853/04) .  
In ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari .*



## ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

### GLUTINE - 1

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

### CROSTACEI E DERIVATI - 2

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

### UOVA - 3

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

### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

### ARACHIDI E DERIVATI - 5

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

### SOIA E DERIVATI - 6

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

### LATTE E DERIVATI - 7

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

### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

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

### SEDANO E DERIVATI - 9

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

### SENAPE E DERIVATI - 10

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

### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

### LUPINO E DERIVATI - 13

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

### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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