















À La Carte





ANTIPASTI

-   **Uovo in camicia, fonduta di Parmigiano, purea di broccoli e tartufo nero** € 12
-  **Polpo* arrostito, spuma di patate affumicate e paprika dolce** € 15
-  **Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono** € 19
Prosciutto crudo riserva, salame di coscia, Collinetta, pancetta al pepe
-  **Tagliere di formaggi della selezione Carozzi** € 14
Caprino verde arancio, Camembert di bufala, Latteria d'alpeggio, Robiola della Valsassina, Gorgonzola Piccante, Rosa d'Alpe
-  **Battuta di manzo, senape in grani, crema di Gorgonzola e nocciole** € 13
-   **Insalatina di puntarelle, castagne e cachi** € 9

PRIMI PIATTI

-  **Tonnarelli Cacio e pepe** € 11
- Spaghetti alle vongole, aglio nero e limone candito** € 16
-  **Risotto mantecato alla zucca, robiola della Valsassina e amaretto** € 13
- Orecchiette alle cime di rapa, peperoncino, acciughe e pane aromatico** € 12
-  **Chicche* di patate ai funghi porcini** € 15
-  **Risotto alla milanese con ossobuco*** € 25

SECONDI PIATTI

-  **Ganassino* di manzo brasato al vino rosso con crema di polenta di Storo** € 21
-  **Petto e coscia di faraona* al tartufo, trifola di funghi e gel di melagrana** € 26
- Filetti di triglia* di scoglio in crosta di mandorle con erbette e burrata** € 22
-  **Filetto di ombrina* in guazzetto mediterraneo con patate all'olio Evo** € 19
- Il nostro *Fish & Chips*** € 18
-  **Polpette* di melanzane fritte con crema ai due pomodori
(vegane)** € 19
- Tagliata di Angus argentino
in panatura aromatica cotta nel burro chiarificato, spinaci e timballo di patate** € 25

Contorni

- Spinaci al burro** € 4
- Patate fritte** € 4
- Timballo di patate** € 4

 **Vegetariano**  **senza glutine** (non si esclude la possibilità di contaminazioni)

coperto 3.50 €

Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari. () indica un prodotto surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido, congelato presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conforme alla normativa vigente. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva*

Il regolamento Europeo ha individuato i **14 allergeni alimentari** principali, essi sono:

1. **Cereali e derivati** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi**.

I numeri indicano gli allergeni presenti o possibili tracce

ANTIPASTI

Uovo in camicia, fonduta di Parmigiano, purea di broccoli e tartufo nero 3.7.12
Polpo* arrostito, spuma di patate affumicate e paprika dolce 4.7.9.12.14
Tagliere di salumi Selezione Marco d'Oggiono 9.12
Tagliere di formaggi selezione Carozzi 1.7.8.9.12.
Battuta di manzo, senape in grani, crema di Gorgonzola e nocciole 7.8.10
Insalata di puntarelle, castagne e cachi

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole, aglio nero e limone candito 1.9.14
Tonnarelli cacio e pepe 1.3.7
Risotto mantecato alla zucca, robiola della Valsassina e amaretto 1.3.7.8.9.
Orecchiette alle cime di rapa, peperoncino, acciughe e pane aromatico 1.4.9.
Chicche* di patata ai funghi porcini 1.7.9.
Risotto alla milanese con ossobuco* 7.9.
Tonnarelli cacio e pepe 1.3.7.

SECONDI PIATTI

Ganassino* di manzo brasato al vino rosso con crema di polenta di Storo 9.
Il nostro fish and chips 1.3.4.7
Petto e coscia di faraona* al tartufo, trifola di funghi e gel di melagrana 7.
Filetti di triglia* di scoglio in crosta di mandorle con erbe e burrata 1.4.7.8.
Filetto di ombrina* in guazzetto mediterraneo con patate all'olio Evo 4.9.12.
Polpette* di melanzane fritte con crema ai due pomodori 1.
Tagliata di Angus argentino 1.7.9.
Spinaci al burro 7.
Patate fritte 1.
Timballo di patate 7.



À La Carte

DESSERT

2Tiramisù 7

1.3.7.

Cremoso al pistacchio e cioccolato salato 7

1.3.7.

Crema Brulèe alla vaniglia 8

3.7.

Tartufo classico al cioccolato 8

1.3.7.8

Ciocomela vegano con salsa al maracuja 7

Cheesecake all'Oreo 8

1.3.7.8

Soufflé al cioccolato con gelato alla panna 7

1.3.7.8

Gelato 6

Lampone, Caffè, Fior di latte, Cioccolato

1.7.8.

Sorbetto al limone 6

7.