














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, Nervetti
-  **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

- Spaghetti alle vongole, aglio nero e limone candito** € 16
-  **Risotto mantecato alla zucca, robiola della Valsassina e amaretto** € 12
- Orecchiette alle cime di rapa, peperoncino, acciughe e pane aromatico** € 12
-  **Chicche* di patate ai funghi porcini** € 15
-  **Risotto alla milanese con ossobuco*** € 22

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
-  **Polpette* di melanzane fritte con crema ai due pomodori** € 19
(vegane)
- Tagliata di Angus argentino**
in panatura aromatica cotta nel burro chiarificato, spinaci e timballo di patate € 25

 **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

Crudo di gamberi rossi*, insalatina di finocchi, arance e olive Taggiasche 2

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole, aglio nero e limone candito 1.9.14

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.

SECONDI PIATTI

Ganassino* di manzo brasato al vino rosso con crema di polenta di Storo 9.

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 erbetto 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.