



SPECIALE

San Valentino

ANTIPASTI

A-MARE:

alici marinate, tartare di salmone, frittelle alle alghe, insalatina di calamari e polpo arrostito su crema di patata affumicata
antipasto consigliato per due persone € 25

Flan di zucca, fonduta di Parmigiano e noci € 12

Carpaccio di Chianina affumicato di Marco d'Oggiono con salsa di senape in grani e veli di lodigiano € 14

PRIMI PIATTI

Mezzemaniche al ragù bianco di vitello e cuore di carciofi € 13

Risotto mantecato al basilico, crudo di gambero rosa, limone candito e bisque € 18

Millefoglie di pasta all'uovo gratinata con verdure allo zenzero € 12

SECONDI PIATTI

Tagliata di Angus, caramello all'aceto balsamico, radicchio glassato e roesti di patate € 22

Gamberoni rosolati su vellutata di ceci al sesamo e olio alla vaniglia € 24

Polpette di melanzane in panatura croccante con salsa ai due pomodori € 19

DESSERT

Tortino al cioccolato fondente e peperoncino con salsa al Maracuja € 8

Panna cotta al torrone e frutti rossi € 8

Sorbetto al limone e frutto della passione con Gin o Gin zero € 7

Coperto euro 3.50

