

ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di Astice e mango con misticanze e crema di carote <i>Lobster and mango salad with misticanze & carrot cream</i>	€ 22
Rosso di Mazara: Gambero* con mozzarella e olio biologico “Centonze” <i>Rosso di Mazara: Red prawn with mozzarella and organic oil “Centonze”</i>	€ 20
Gambero* al rosmarino con patate e funghi cardoncelli #Druantia (📍 Buscate) <i>Shrimp & rosemary with potatoes and cardoncello mushrooms #Druantia</i>	€ 18
Culatello con burrata e melone <i>Culatello with burrata and melon</i>	€ 18
Pane&panelle con lumache #Lumaga Soc. Agricola (📍 Nerviano) <i>Bread and pancakes with snails #Lumaga</i>	€ 16
Bruscitt... la ricetta classica <i>Bruscitt... the classic recipe</i>	€ 16

#ECCELLENZE DEL TERRITORIO



Attraverso le sapienti mani del nostro Chef Vincenzo Marconi, potrete scoprire e gustare le eccellenze del nostro territorio 📍.

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy and meet your specific needs.

PASTA E RISO

PASTA & RICE

-  Ravioli di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, lamelle di tartufo nero  € 17
Pheasant ravioli with its gravy, chives, slices of black truffle
- Ravioloni di farina di riso con scampi*, taccole e caprino #Amaltea (📍 S. Vittore Olona) € 20
Ravioli of rice flour with shrimp, jackdaws and goat cheese #Amaltea
- Tagliatelle di grano Kamut con vongole veraci e bottarga di muggine € 18
Kamut grain noodles with clams and mullet bottarga
- Trofie al pesto con capesante e fagiolini € 18
Trophies with pesto with scallops and green beans
- Riso selezione Acquerello con funghi porcini e tartufo nero € 18
Rice selection Acquerello with porcini mushrooms and black truffles
- Gnocchi di patate con pomodoro e mozzarella di bufala campana € 16
Potato gnocchi with tomato and mozzarella of buffalo
- Zuppa di farro km. zero #Az. Lattuada (📍 S. Vittore Olona) con sfere di parmigiano fritte € 16
Spelled soup zero mile #Az. Lattuada with fried parmesan spheres

#ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Attraverso le sapienti mani del nostro Chef Vincenzo Marconi, potrete scoprire e gustare le eccellenze del nostro territorio 📍.

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004
°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

IL PESCE

FISH

Surf&Turf...

Lombata di carne americana alla griglia con Astice e patata croccante € 32

Surf&Turf...

Grilled American sirloin steak with Lobster and crispy potato

Pescato: nostra cottura, nostra ricetta

€ 28

Catch: our cooking, our recipe

Ricciola al quasi caramello con fagioli di soia e grano bulgur

€ 28

Amberjack almost caramel with soy beans and bulgur wheat

Costata di rombo con timo e zucchine #Az. Agricola Broletto (📍 Busto G.)

€ 28

Turbot rib with thyme and zucchini #Az.Agricola Broletto

Trancio di cernia in crosta di sale aromatizzato con ratatouille di verdure

€ 28

Grouper in flavored salt crust with vegetable ratatouille

LE CARNI

MEAT

Fiorentina di manzo alla griglia con patate al bacon (min.x2) all'hg. € 5

Grilled beef steak with bacon potatoes (min.x2)

Rack di costine di maiale CBT con lacca quasi affumicata e patate rosse #Az. Chiapparini (📍 S. Vittore Olona)

€ 22

Rack of pork ribs with red potatoes Az. Chiapparini

Cotoletta di vitello alla Milanese al burro chiarificato

€ 25

Milanese veal chop, clarified butter

Filetto di manzo alla pietra ollare e le sue salse

€ 28

Fillet of beef soapstone & sauces

#ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Attraverso le sapienti mani del nostro Chef Vincenzo Marconi, potrete scoprire e gustare le eccellenze del nostro territorio 📍.

Carta bianca dello chef Vincenzo Marconi

Composta da tre, quattro o cinque portate a sorpresa, dall'antipasto al dolce, piatti legati alla stagionalità ed alla fantasia dello chef

It consists of three, four or five course surprise, from appetizers to desserts, dishes associated with seasonality and the chef's imagination

3 portate € 45

Include acqua, caffè e servizio.

3 courses

Includes water, coffee and service.

4 portate € 50

Include acqua, caffè e servizio.

4 courses

Includes water, coffee and service.

5 portate € 60

Include acqua, caffè e servizio.

5 courses

Includes water, coffee and service.

Lunch Menu - All in One

A pranzo dal lunedì al venerdì - At lunch from Monday to Friday

4 portate in un solo piatto per tutto il tavolo € 30

un antipasto, un primo, un secondo e un dessert.

4- courses in one dish for the whole table

an appetizer, first course, second course and dessert.

Menu della salute (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

€ 45

Gazpacho di pomodori e ciliegie

Gazpacho of tomatoes and cherries

Tagliatelle di grano kamut con verdure estive e zenzero

Kamut grain noodles with summer vegetables and ginger

Tartare di branzino con misticanza e frutti rossi

Bass tartar with misticance salad and red fruits

Fragole "ghiacciate"

"Frozen" strawberries

DESSERT

€ 10

Brownies, gelato di dulce de leche, coulis di ananas caramellato, rum scuro
Brownies, ice cream dulce de leche, coulis of caramelized pineapple, dark rum

Barattolo con crumble al cardamomo, crema al lime
Crumble with cardamom, lime cream

Sfera di cioccolato bianco, fragole, fiori eduli, amaretti e la sua spuma,
salsa allo zafferano
*White chocolate sphere, strawberries, edible flowers, amaretti biscuits ,
saffron sauce*

After eight liquido, sgroppino di ananas, mottarello di gelato alla banana
After eight liquid, pineapple sherbet, banana ice-cream

Degustazione di morbidi al cucchiaio
Tasting of mono soft pastries

Le nostre torte... scelta giornaliera
Our cakes ... daily choice

Frutti di bosco e yogurt bianco
Berries and yogurt

FORMAGGI

CHEESES

€ 14

Selezione di formaggi stagionati e semi stagionati, confetture, miele,
composte di frutta
Cheese, jams, honey, fruit compotes