



Antipasti

- *Piovra arrostita in barbecue con patate e olive taggiasche* € 12,00
- *Tartare di tonno, gazpacho di verdure, avocado e lime* € 14,00
- *Alici del Cantabrico, riccioli di burro di baita e crostoncini di pane al mais* € 16,00
- *Carpaccio di capesante, crudité di porcini e zucca crispy* € 15,00
- *Calamaretti leggermenti affumicati ripieni di patate e ricotta al limone, salsa di rape* € 13,00
- *Tagliere di Paleta di Patanegra iberico con panfritto di semola* € 16,00
- *Antipastino misto della Casa a base di pesce composto da 5 assaggi preparati dallo Chef (min x 2)* cad. € 15,00

Le nostre paste

- *Paccheri di semola all'astice e taccole* € 16,00
- *Tagliatelle di farro "sabbiate" con vongole veraci e gamberi* € 13,00
- *Spaghetti di Gragnano alla carbonara di mare* € 13,00
- *Risotto con gamberi e erba cipollina nel cestino di Parmigiano* € 12,00
- *Tagliolini al nero di seppia con ragù di granciporro* € 15,00

Secondi piatti di pesce

- *Fritto di pesce dell'Antica Locanda* € 22,00
- *Gran misto di pesce al gratin profumato al basilico* € 20,00
- *Filetto di rombo chiodato in crosta di patate* € 16,00
- *Tagliata di tonno in crosta di mandorle con battutino mediterraneo* € 18,00
- *Zuppa di pesce di scoglio con frutti di mare e crostacei (min x 2)* cad. € 18,00

Le specialità

- *Risotto tradizionale alla milanese con ossobuco in gremolade* € 20,00
- *Paella de marisco con frutti di mare e crostacei (min x 2)* cad. € 18,00
- *Orecchia di elefante alla milanese con patate fiammifero* € 17,00
- *Tagliata di Patanegra al rosmarino e cipollotto cotta a bassa temperatura con chips di patate* € 18,00

Lo chef consiglia

- *Millefoglie di patate e funghi porcini con fonduta tartufata e cannolo di Parmigiano* € 13,00
- *Funghi porcini alla milanese* € 13,00
- *Mezzelune di farina di castagne ripiene di porcini e zucca con fonduta di Crutin delle Langhe* € 13,00

I nostri dolci

Lasciati guidare dal nostro esperto maître Giancarlo nella scelta del dessert più adatto alle tue esigenze.

Tutti i nostri dessert sono fatti in casa e sono studiati per accontentare anche i palati più difficili.