ANTIPASTI

20 €	Gamberi "Aguachile"
20 €	Capasanta tra una Chevice e una parmigiana
20 €	Scaloppa di foie gras alla Veneziana
18 €	Tokonoma di Alici
16 €	Torta di pomodori
18 €	Milanese di vitello in carpione

PRIMI

Ravioli alla Pizzaiola	16 €
Risotto alla Scapece	16 €
- Spaghettino freddo, cipolotto, storione...	18 €
... con Caviale(10g)	40 €
Fregola Claim Chowder	18 €
Conchiglioni di mare	18 €

SECONDI

27 €	Petto d'anatra, gin e sambuco
27 €	Costata di manzo, pannocchie e salsa al burro
27 €	Pluma di maiale Iberico al porto e fiori di campo
27 €	Palermo-Milano: tonno alla milanese
27 €	Scorfano in zuppetta, asciutta
26 €	Pesce d'acqua dolce di montagna

MENU' DEGUSTAZIONE "TERRITORIO" 47 €

Tartara di manzo
Risotto con pistilli di zafferano
Costoletta alla milanese
Sfumature di Miele

54 € MENU' DEGUSTAZIONE "PIATTI FIRMA"

Uovo cotto a 65 gradi
Baccalà mantecato
Spaghetti in Cagnone
Manzo alla California
Cremè Caramel
TiramEggsù

MENU' DEGUSTAZIONE "IL VECCHIO E IL MARE" 59 €

Spiaggia, conchiglie dopo la mareggiata
Vegetazione Marina
Riso croccante e gamberi
Tartare di tonno agrumata
Pesce spada, pomodoro, mais e chorizo
Sorbetto al Mojito
Sigaro al cioccolato e caffè

I piatti presenti nelle degustazioni posso essere ordinati anche singolarmente
Il menù degustazione viene servito al tavolo completo e include il coperto

Coperto 4 €

Tuttu i prodotti potrebbero essere abbattuti o decongelati
siamo aperti dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23.00
chiedi la lista degli allergeni al nostro staff!