

MENÙ A LA CARTE

19:00 > 23:30

ANTIPASTI

TARTARA DI TONNO

puntarelle e mandarancio

SOUTÈ DI GAMBERI

crema di broccoli e ceci

SEPIA

tagliatella di seppia croccante, crema di zucca e pomodorini caramellati

BATTUTA DI SCOTTONA

con carciofi, grana e noci

PURÈ DI FAVE

con cicoria saltata

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI

cipollotto, concassé di pomodoro e crema di cozze

PAPPARDELLE

al ragù di anatra e ristretto di Pinot nero

BOTTONI RIPIENI

melanzane alla parmigiana, pappa al pomodoro e spugna al basilico

TORTELLI

al nero di seppia ripieno di baccalà mantecato ed il suo latte

RISOTTO

RISOTTO ALL'OLIO FUMÈ

crudo di scampo, olio affumicato, bisque di crostacei e polvere di liquirizia

RISOTTO CAVOLO VIOLA

Blu di capra e nocciole

RISOTTO AGLIO OLIO E PEPERONCINO

con carpaccio di gamberi marinati

I CLASSICI MILANESI

Risotto allo zafferano con ossobuco

Cotoletta di vitello alla milanese con le sue patate

SECONDI PIATTI

POLPO

patata montata, clorofilla al prezzemolo e limone candito

BACCALÀ EVO

in olio cottura, scarola spadellata, pinoli e pomodorino al forno

IL MAIALINO

cotto a bassa temperatura, asparagi scottati su crema di fagioli cannellini

ENTRECÔTE DI SCOTTONA

Roquefort e porro saltato

OMBRINA

trancio ombrina, spinaci in doppia consistenza e quenelle di patata viola

TEMPURA VEGETARIANA

verdure croccanti, le loro salse e mozzarella filante

DESSERT

DISCO PASTA SABLÉE

frutti di bosco fermentati, cremoso allo yogurt e polvere di fragole

PERA AL VINO ROSSO

con gelato al mascarpone e noci

PAN DI SPAGNA ALL'OLIO

bagna all'alloro, zucca candita e gelato alla crema

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO

e sciroppo alle rose

IL NOSTRO TIRAMISU'

quenelle di tiramisù ghiacciato, crumble alla nocciola, spugna al cioccolato e polvere di caffè

LE PIZZE

MARGHERITA pomodoro, fiordilatte DOP e basilico

NAPOLI pomodoro, fiordilatte DOP, acciughe e capperi

TROPEA pomodoro, fiordilatte DOP e cipolla rossa

PUGLIESE pomodoro, fiordilatte DOP, salsiccia, cime di rapa e scaglie di caciocavallo

PIZZICA fiordilatte DOP, ciliegino, 'nduja calabrese e lardo di suino

VEGETARIANA pomodoro, fiordilatte DOP, verdure grigliate, rughetta e grana

PORCINI funghi porcini, fiordilatte DOP e scaglie di grana

STUZZICA fiordilatte DOP, mortadella, pistacchi e straciatella

TIROLO fiordilatte DOP, pere, zola, noci e speck

MURGIANA fiordilatte DOP, melanzane, pomodori secchi e capocollo

TRICOLORE fiordilatte DOP, ciliegino, datterino giallo, pesto di basilico

AUTUNNO bufala DOP, chips di zucca, pancetta e basilico

GOLOSA straciatella di bufala DOP, broccoli, patate e lardo di suino

BUFALINA bufala DOP, ciliegino e basilico

DELICATA bufala DOP, zucchine, gamberetti e straciatella

CALZONE TRADIZIONALE pomodoro, fiordilatte DOP e prosciutto cotto

CALZONE CATERINA fiordilatte DOP, pomodorini, rucola, crudo di Parma e scaglie di grana

LE FOCACCE

ESTIVA — pomodorini, rucola, mozzarella di bufala DOP

BIANCA — sale, rosmarino, olio extravergine

MACCHIATA — pomodoro, origano, olio extravergine

SPEZIATA — lardo di colonnata, olio extravergine

AGGIUNTE EXTRA

Verdure varie

Salumi vari

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, bresaola

— * —

Tutti i prodotti utilizzati hanno origini controllate e certificate.



MENÙ A LA CARTE

19:00 > 23:30

STARTERS

TUNA TARTAR

with puntarelle (tender sprouts of Catalogna chicory) and clementine

SHRIMPS SOUTÈ

with broccoli and chickpeas cream

CRUNCHY NOODLES OF CUTTLFISH

pumpkin cream and caramelized cherry tomatoes

SCOTTONA MEAT TARTAR

with artichokes, grana cheese and walnuts

FAVA BEANS PUREE

with sauteed chicory

FIRST COURSES

SPAGHETTI

with spring onion, tomato concasse and mussel cream

PAPPARDELLE

with duck ragout and Pinot noir sauce

BOTTONI RIPIENI

(stuffed pasta) filled with aubergine parmigiana, tomato and bread soup and basil sponge

TORTELLI

(stuffed pasta) with squid ink filled of creamed codfish and his milk

RISOTTO

RISOTTO ALL'OLIO FUMÈ

with raw prawn, smoked oil, bisque of shellfishes and liquorice powder

RISOTTO WITH PURPLE CABBAGE

Blu goat's milk cheese and hazelnuts

RISOTTO GARLIC, OIL AND CHILI

with carpaccio of marinated crayfishes

MILANESE SPECIALITIES

Risotto with saffron and ossobuco

Milanese veal chop with potatoes

SECOND COURSES

OCTOPUS

with whipped potato, parsley chlorophylla and candied lemon

EVO CODFISH

in cooking oil, sauteed escarole, pine nuts and baked cherry tomatoes

SUCKLING PIG

cooked in low temperature, pan-seared asparagus on white cannellini beans cream

SCOTTONA BEEF RIB

with Roquefort cheese and sauteed leek

SLICE OF OMBRINA FISH

spinach in a double consistency and quenelle of purple potatoes

TEMPURA VEGETARIANA

crunchy fried vegetables, sauces and melted mozzarella

DESSERT

SABLÉE DISC OF DOUG

with fermented wild berries fruits, creamy yoghurt and strawberries powder

PEAR WITH RED WINE

with mascarpone cheese gelato and walnuts

SPONGE CAKE WITH OIL

laurel syrup, candied pumpkin and vanilla gelato

SEMIFREDDO WITH WHITE CHOCOLATE

and rose syrup

IL NOSTRO TIRAMISU'

quenelle of iced tiramisù, hazelnut crumble, chocolate sponge, coffee powder

PIZZA

MARGHERITA tomato, fiordilatte cheese DOP and basil

NAPOLI tomato, fiordilatte cheese DOP, anchovies and capers

TROPEA tomato, fiordilatte cheese DOP and red onion

PUGLIESE tomato, fiordilatte DOP, sausage, turnip greens and caciocavallo cheese flakes

PIZZICA fiordilatte cheese DOP, cherry tomatoes, 'nduja calabrese spicy salami and pig lard

VEGETARIANA tomato, fiordilatte cheese DOP, grilled vegetables, rocket and parmesan

PORCINI porcini mushrooms, fiordilatte cheese DOP and parmesan flakes

STUZZICA fiordilatte cheese DOP, mortadella, pistachios and stracciatella fresh cheese

TIROLO fiordilatte cheese DOP, pears, zola cheese, walnuts and speck

MURGIANA fiordilatte cheese DOP, aubergines, dry tomatoes and capocollo

TRICOLORE fiordilatte cheese DOP, cherry and yellow tomatoes, pesto basil sauce

AUTUNNO bufala cheese DOP, pumpkins chips, bacon and basil

GOLOSA stracciatella of bufala DOP, broccoli, potatoes and pig lard

BUFALINA bufala cheese DOP, cherry tomatoes and basil

DELICATA bufala cheese DOP, courgettes, shrimp and stracciatella cheese

CALZONE TRADIZIONALE tomato, fiordilatte cheese DOP and ham

CALZONE CATERINA fiordilatte cheese DOP, cherry tomatoes, rocket, Parma cured ham and parmesan flakes

FOCACCIA

ESTIVA — cherry tomatoes, rocket, buffalo mozzarella DOP

BIANCA — salt, rosemary, extra virgin olive oil

MACCHIATA — tomato, oregano, extra virgin olive oil

SPEZIATA — lardo di colonnata, extra virgin olive oil

EXTRA ADDITIONS

Vegetables

Salami

Buffalo mozzarella DOP, porcini mushrooms, bresaola

— * —
All the products used come from controlled and certified sources.