





MENÙ A LA CARTE

19:00 > 23:30


ANTIPASTI

BATTUTA DI SCOTTONA	14
con asparagi freschi e scaglie di Parmigiano	
 PARMIGIANA	12
melanzane con fonduta di caciocavallo	
POLPO AL NERO	14
con crema di fave fresche e mandorla montata al limone	
MEMORIA DI UNA PANZANELLA	14
gazpacho di datterino, scampi crudi, crumble di frisella e stracciatella in purezza	
SEPPIA	13
cotta a bassa temperatura su patata al cipollotto e brunoise di verdure	

PRIMI PIATTI

TORTELLI	13
crema di piselli, crema di panna e battuta di scottona	
 BOTTONI RIPIENI	13
melanzane alla parmigiana, pappa al pomodoro e spugna al basilico	
SPAGHETTI	14
alla carbonara di mare	
ORECCHIETTE	12
con ombrina, pomodorino giallo e coriandolo	

RISOTTO

RISOTTO ALL'OLIO FUMÈ	14
crudo di scampo, olio affumicato, bisque di crostacei e polvere di liquirizia	
 RISOTTO AGLI AGRETTI	14
ricci, nero di seppia, tartare di gambero e crema di agretti	
RISOTTO AGLI ASPARAGI	14
con brodo di Grana Padano e olive taggiate essiccate	

SECONDI PIATTI

PUNTA DI VITELLO	20
con sedano rapa, salsa alla birra e scalogno all'agro	
IL GALLETTO	18
con patata montata, asparagi e salsa al Pinot nero	
CONIGLIO	20
farcito, cipolla delicata e spinaci saltati	
ROMBO	20
con vellutata di piselli e cialda al pistacchio	
TONNO SCOTTATO	22
con zucchina liquida e pomodorino giallo	
 TEMPURA VEGETARIANA	16
verdure croccanti, le loro salse e mozzarella filante	

I CLASSICI MILANESI

Risotto allo zafferano con ossobuco	22
Cotoletta di vitello alla milanese con le sue patate	20

DESSERT


CREMA CATALANA	8
con passion fruit e quinoa soffiata	
PASTIERA NAPOLETANA	8
con crema inglese alla vaniglia	
IL NOSTRO NUOVO TIRAMISU'	8
mousse al mascarpone ghiacciato, cuore liquido al caffè, crumble di mandorle e cacao	
ROCHET DI RICOTTA	8
zuppetta ai frutti rossi, crumble di cioccolato e salse	
BABÀ ARTIGIANALE	8
con crema pasticceria all'arancia, panna e grue di cacao	
Coperto	2,5



MENÙ A LA CARTE

19:00 > 23:30


STARTERS

SCOTTONA MEAT TARTARE	14
with asparagus and Parmesan flakes	
 AUBERGINE PAMIGIANA	12
with caciocavallo cheese fondue	
BLACK OCTOPUS	14
with fava beans cream and whipped almond lemon flavored	
MEMORIA DI UNA PANZANELLA	14
cherry tomatoes gazpacho, raw prawns, frisella crumble and stracciatella fresh cheese	
CUTTLEFISH	13
cooked in low temperature, potato with baby onion and vegetables brunoise	


FIRST COURSES

TORTELLI	13
with chickpeas cream, milk cream and Scottona meat tartare	
 BOTTONI RIPIENI	13
filled with aubergine parmigiana, tomato and bread soup and basil sponge	
SPAGHETTI	14
alla Carbonara' with seafood	
ORECCHIETTE	12
with umbrina fish, yellow cherry tomatoes and coriander	

RISOTTO

RISOTTO ALL'OLIO FUMÈ	14
with raw prawn, smoked oil, bisque of shellfishes and liquorice powder	
 RISOTTO WITH AGRETTI	14
with sea-urchins, squid ink, prawn tartare and agretti crema	
RISOTTO WITH ASPARAGUS	14
broth of Grana Padano cheese and dried taggiasche olives	

SECOND COURSES

VEAL BRISKET	20
with celeriac, beer sauce and sweet-and-sour shallot	
COCKEREL	18
with mounted potato, asparagus and Pinot nero sauce	
STUFFED RABBIT	20
soft onion and sautéed spinach	
TURBOT FISH	20
with chickpeas cream and pistachio wafer	
TUNA FISH	22
with liquid courgette and yellow cherry tomatoes	
 TEMPURA VEGETARIANA	16
crunchy fried vegetables, sauces and melted mozzarella	

MILANESE SPECIALITIES

Risotto with saffron and ossobuco	22
Milanese veal chop with potatoes	20

DESSERT

CATALAN CREAM	8
made with passion fruit and blown quinoa	
PASTIERA NAPOLETANA	8
with English cream vanilla flavored	
IL NOSTRO NUOVO TIRAMISU'	8
iced mascarpone cheese mousse with a heart of liquid coffee, almond crumble and cocoa	
RICOTTA ROCHET	8
with red fruits soup, chocolate crumble and sauces	
HOMEMADE BABÀ	8
with custard cream orange flavored, whipped cream and cocoa grue	

Table set-up	2,5
--------------	-----