



# MENU

## ANTIPASTI

Baccalà mantecato, chips di patata viola,  
pomodoro e olive taggiasche € 18

Sgombro marinato agli agrumi,  
broccoletti e gamberi rosa crispy € 17

Patè di fegatini montato al burro, tartelletta di erbetta e mela  
verde, fave di cacao e aceto balsamico € 17

Battuta di manzo al coltello,  
zucca speziata e i suoi semi € 18

Frittelle di coste, fonduta di Taleggio  
e tartufo nero bergamasco € 22

## PRIMI

Lasagnetta espressa  
con ragù di ricciola e porri, spuma di zafferano € 24

Fusilloni di Gragnano, aglio olio e peperoncino,  
vongole veraci, pistacchio e bottarga € 25

Risotto mantecato al Branzi e funghi porcini € 24  
(minimo 2 persone)

Ravioli ripieni di coppa arrostita,  
birra e polvere di polline € 23

Tagliatelle burro e salvia  
e stracotto del nonno Franco € 24



## SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,  
pomodorini e maionese alle verdure € 42

Quaglia ripiena al prosciutto crudo  
e polenta ricca € 26

Polpo glassato al vino rosso,  
fagioli bianchi e la loro crema, crumble alle erbe € 26

Filetto di dentice profumato al rosmarino,  
variazione sulla zucca e finferli € 27

Crudo di mare  
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Dèesse Blanche", gambero rosa,  
tartare e sashimi, seppia novella € 36

## DESSERT

Tarte tatin alla mela servita calda,  
gelato allo zafferano € 10  
(tempo di preparazione 15 minuti)

Zabajone e gelato alla cannella € 10

Cre moso al mango, cioccolato sabbato, frutti rossi e sorbetto  
all'uva fragola € 10

Eclair alla nocciola, ricotta montata alle nocciole,  
suo gelato e arancia candita € 10

il

Vino al bicchiere- € 6  
Vino al bicchiere di selezione- € 8  
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt- € 3

*Coperto e pane € 3*



## ***Menù Degustazione***

Battuta di manzo al coltello,  
zucca speziata e i suoi semi

Frittella di coste, fonduta di Taleggio  
e tartufo nero bergamasco

Fusilloni di Gragnano, aglio olio e peperoncino,  
vongole veraci, pistacchio e bottarga

Polpo glassato al vino rosso,  
fagioli bianchi e la loro crema, crumble alle erbe

Cre moso al mango, cioccolato sabbato, frutti rossi e sorbetto  
all'uva fragola

*€ 70 a persona – bevande escluse*

*Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo*