



La mia cucina

per tutti i componenti della tavola

Tonno cipolla e fagioli:
tonno appena scottato, cipolla rossa in agrodolce,
purè freddo di fagioli borlotti,
scaglie di tonno disidratato ed affumicato

Uovo morbido, vellutata di cipolle, cremoso di Parmigiano,
sedano rapa leggermente brasato, faraona

Risotto di Carnaroli Riserva con zucchine, menta e fiori di zucca,
mantecatura verde di crescenza, "pop rice"

Pasta artigianale all'Amatriciana lomellina con speck d'oca
affumicato e fagioli di soia, crema di zucca, polvere di barbabietola

Petto d'anitra speziato al punto rosa,
melanzana affumicata e purè di sedano rapa alla curcuma

Agrumi:
semifreddo all'arancia e meringa al bergamotto, gelato al mandarino
candito e salsa di limoni della Costiera

oppure

Assortimento di formaggi artigianali vaccini e caprini

€ 90,00



Tutto pesce

per tutti i componenti della tavola

Scapece di zucchini, crudo o quasi di pesce

Gamberi in fili croccanti e calamari fritti, riso Carnaroli integrale al salto “alla milanese”, fondo ristretto di teste di crosta

Raviolini neri ripieni di guance di pesce e piselli,
sugo di seppie e cozze e la loro acqua

Gnocchi di ricotta di pecora con sugo del bianco delle coste
triglia e scampi, verde delle coste

Filetto di pesce di mare alla piastra, scarola e mandorle,
polpo e la sua maionese

Frutti di bosco:
cremoso al lampone, bavarese di more,
gelato di mirtilli e yogurt

€ 90,00



Antipasti

Scapece" di zucchine e crudo di pesce: gambero, tonno appena scottato, seppia, ostrica e burrata	€ 25,00
Gamberi in fili croccanti e calamari fritti, riso Carnaroli integrale al salto "alla milanese", fondo ristretto di teste di crostacei	€ 25,00
Pallottina di storione lombardo ripiena di astice e guanciale di maiale cotta a vapore, storione affumicato e biette in zimino, caviale di tartufo nero	€ 25,00
Tonno cipolla e fagioli: tonno appena scottato, cipolla rossa in agrodolce, purè freddo di fagioli borlotti, scaglie di tonno disidratato e leggermente affumicato	€ 25,00
Dedicato al Fegato grasso: petto d'oca marinato e fegato affumicati, terrina di fegato frutta secca e mostarda, bonbon di fegato ed albicocca, scaloppina	€ 34,00
La testa del manzo: carpaccio di testina e guancia di vitellone bollite e spalmate di bagnetto verde, animella e lingua alla piastra, "bagna cauda" fredda	€ 25,00
Uovo morbido, crema di cipolle, cremoso di Parmigiano, sedano rapa leggermente brasato, faraona	€ 25,00
Formaggio di capra fresco con olive di Riviera, humus di ceci, "foglie" croccanti di cipolla rossa cotta nel carpione, pomodorini canditi, agretto di zucca, peperone crusco	€ 22,00

Alla carta sono richieste almeno due portate a persona
escluso il dolce



Primi piatti

Pasta artigianale all'Amatriciana lomellina con petto d'anitra affumicato e fagioli di soia, crema di zucca, polvere di barbabietola	€ 25,00
Raviolini neri ripieni di guance di pesce e piselli, sugo di seppia e cozze, la loro acqua impepata, scorza di limone	€ 25,00
Risotto di Carnaroli Riserva con zucchine, menta e fiori di zucca, mantecatura verde di crescenza, "pop rice" (<i>minimo due persone</i>)	€ 25,00
Grandi gnocchi di patate e basilico ripieni di mozzarella di bufala, sugo di cornette e pomodorini, salsa delicata di basilico	€ 25,00
Tortelloni ripieni di patate e provola, sugo di friggittelli, salsa di pomodorini gialli, mandorle tostate	€ 25,00

Alla carta sono richieste almeno due portate a persona
escluso il dolce



Secondi piatti

Melanzana alla "Parmigiana" a nostro modo, crema pasticcera al Parmigiano, salsa di pomodoro	€ 26,00
Filetto di pesce di mare (a seconda del mercato) alla piastra, zuppa asciutta di scarola e mandorle, polpo e la sua maionese	€ 33,00
Ricchi e poveri: consommé ridotto di crostacei, coda di astice e trancio di filetto di baccalà islandese, trippa e fagioli dell'occhio	€ 35,00
Tradizionale coscia d'oca cotta nel suo grasso, patate alle erbe arrostiti e schiacciate, scaloppa di fegato grasso	€ 37,00
Maialino con la sua cotenna arrostito lentamente in porchetta, melanzana fumé, purè di sedano rapa alla curcuma, fondo ristretto al Marsala secco	€ 30,00
Piccione in due cotture: coscia ed ala arrostiti, petto alla piastra, spezzatino di funghi misti, ciliegie all'aceto e spezie, il suo brodo e raviolo di fegatini	€ 35,00
Sella d'agnello al rosa, spalla disossata ed arrostita lentamente con erbe aromatiche, verdure stagionali dell'orto pugliese, il suo fondo al mirto	€ 33,00
Piatto con assortimento di formaggi caprini e vaccini, freschi e stagionati, di produttori / artigiani	€ 22,00

Alla carta sono richieste almeno due portate a persona
escluso il dolce



Dolci

Sfoglia di mele golden cotta al momento con gelato alla mela verde e Calvados, charlotte di mele alla milanese (20 minuti di cottura)	€ 14,00
Frutti di bosco: cremoso al lampone, bavarese di more, gelato mirtillo e yogurt	€ 14,00
Pesca sciropata di Volpedo: semifreddo con cuore di amaretto e mandorla, gelato di "bunet"	€ 14,00
La Campania: delizia al limone e gelatina al bergamotto, babbà al Limoncello, gelato al gusto di caprese	€ 14,00
Zuccotto di cioccolato al latte ed albicocche disidratate, croccante di cioccolato, gelato Malaga	€ 14,00
La "gentile" piemontese: cremoso di cioccolato gianduia e torta secca di nocciole, nocciole sabbiolate, gelato alla nocciola	€ 14,00
Gelati di frutta o crema con salse di accompagnamento	€ 11,00

Coperto € 5,00