

Antipasti

| | |
|---|------|
| Battuta di manzo ai porcini, prezzemolo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, tuorlo d'uovo disidratato | € 20 |
| Crudo di Parma 24 Mesi | € 19 |
| Magatello di vitello tonnato, polvere di capperi e cipolla rossa | € 20 |
| Tartare di tonno "Yellow Fin", mango, melograno e granella di pane aromatizzato al lime | € 21 |
| Polpo, salsa al nero di seppia, radicchio glassato | € 23 |

Primi

| | |
|---|------|
| Calamarata al peperone giallo, pomodoro vesuviano, gamberi rossi, aglio nero | € 25 |
| Spaghettoni monograno Felicetti alle vongole veraci, granella di pane 100% farina di segale, limone dell'Oman | € 23 |
| Gnocchetto di zucca e patate, porcini, amaretto e liquirizia con fonduta di Castelmagno | € 21 |
| Tagliatelle al ragù bianco d'anatra, la sua jus, caprino e salvia croccante | € 21 |

Secondi

| | |
|---|------|
| Tatakya di Tonno scottato al sesamo, topinambur e pak choi glassato | € 27 |
| Filetto di Morone all'acqua pazza, pomodorino confit e cime di rapa | € 32 |
| Controfiletto di manzetta Irlandese con patate arrosto | € 25 |
| Costoletta di vitello alla Milanese come da tradizione | € 34 |

| | |
|---------|-----|
| Coperto | € 5 |
|---------|-----|

Si informa che in conformità con quanto previsto dal reg.(ue)1169/11, nei piatti del nostro menù sono presenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze, per ulteriori informazioni vi preghiamo di chiedere al personale di sala.