

ALLA CARTA...

TERRA E MARE

Brodetto del "Doge" ai frutti di mare
Armocromia al caviale - 45 euro
Carpaccio balsamico di manzo e fragole
Pantone primaverile di asparagi
Vignarola di primizie alla mentuccia

VANTO ITALIANO

Pasta mista, canoce e gamberi rossi
Tortelli di ortiche, borragine e salsa alle noci
Risotto ai frutti di mare
Gnocchi rosolati ripieni di baccalà mantecato serviti in "sughet"
Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia

DALLA STUFA

Fritto misto di pesci, crostacei e fiori di zucca
Branzino alla Marengo
Ratatouille 2.0
Maialino da latte croccante caramellato
Petto d'anatra ai frutti rossi

A MILAN

Ossobuco di vitello in gremolata servito con risotto alla milanese – 45 euro
Costoletta di vitello alla Milanese, le sfumature di ortaggi della stagione – 45 euro
Filetto di vitello alla Rossini – 55 euro

DOLCE... MENTE

Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro
Meringata croccante, chantilly, fragoline di bosco e timo
Profiteroles al fieno, caramello di miele
Tegola di tiramisù e salsa mou

I nostri fuori carta proposti quotidianamente.

ALLA CARTA

A scelta due portate 65 euro (A pranzo 45 euro “ad eccezione dei sabato e dei giorni festivi”)

A scelta due portate più dessert 75 euro (A pranzo 55 euro “ad eccezione dei sabato e dei giorni festivi”)

A scelta quattro portate 90 euro

Acqua 5 euro

Caffè con Piccola Pasticceria 5 euro

Panificati e Coperto 5 euro

VINI IN ABBINAMENTO

Selezione di tre calici 40 euro

Selezione di quattro calici 50 euro

Selezione di cinque calici 60 euro

Selezione di quattro calici di buona struttura 75 euro

MENU A LA CARTE...

LANDS AND SEAS

"Doge's broth" with seafoods

Caviar Armocromia - 45 euro

Balsamic beef carpaccio with strawberries

Spring Pantone of asparagus

First fruits Vignarola with mint leaves

ITALIAN BOAST

Mixed pasta with mantis shrimps and red prawns

Tortelli of nettles and almonds

Risotto with seafood

Browned gnocchi filled with creamed baccalà and anchovies sauce

Lemon Risotto with roast meet sauce and licorice

FROM THE STOVE

Fritto misto with fishes, shellfishes and zucchini flowers

Branzino Marengo style

Ratatouille 2.0

Caramelized crunchy suckling - Pig

Magret of duck with red fruits

FROM MILAN

Veal ossobuco "in gremolata" served with milanese risotto – 45 euro

Veal Milanese Costoletta, seasonal vegetables– 45 euro

Veal Filet Rossini style – 55 euro

SWEET...NESS

Chocolate sphere tribute to Arnaldo Pomodoro

Crunchy meringue, chantilly, strawberries

Profiteroles with hay ice-cream and honey

Crunchy tiramisù with caramel sauce

A LA CARTE MENU

Two courses of your choice 65 euro (At lunch 45 euro except Saturdays and holidays)

Two courses and one dessert of your choice 75 euro (At lunch 55 euro except Saturdays and holidays)

Four courses of your choice 90 euro

Water 5 euro

Coffee with petits four 5 euro

Breaded and covered 5 euro

WINE PAIRING

Selection of three glasses 40 euro

Selection of four glasses 50 euro

Selection of five glasses 60 euro

Selection of four good structure glasses 75 euro