

MENÙ

ANTIPASTI

Uovo poché con spuma di patate
affumicate e spugna di pack-choi 22€

Fagottino di pasta fillo con caprino,
pere caramellate e riduzione di
sforzato Nino Negri 22€

Rana pescatrice in porchetta con
carciofi in doppia consistenza 24€

Breasaola Livignasca con Taròz
e Sciatt 24€

Tartare di tonno con yogurt di bruna
alpina e sedano croccante 24€

Guancetta di vitello, purea di patate
dolce, lenticchie soffiate ed emulsione
di acciughe 24€

MENÙ

PRIMI

Pizzoccheri della tradizione 20€

Risotto carnaroli alla barbabietola,
colata al bitto e granella di nocciola
tostata 24€

Plin ripieni al cappone con salsa
al brasato e tartufo 26€

Crema di patate e porri con verdure
croccanti 20€

Tagliolino di pasta fresca con vongole,
bottarga e lime 26€

Maccheroncini di pasta fresca
in zuppetta di pesce 26€



MENÙ

SECONDI

Ombrina alla Matalotta 30€
con zucchine, carote, sedano,
capperi, olive, pomodoro e basilico

Calamari ripieni gratinati con 28€
vellutata di piselli alla menta

Tagliata di manzo ai porcini 30€
con patate arrosto

Rotolo di coniglio farcito con spinaci, 30€
carote, pinoli e salsa al pinot grigio

Carrè di agnello in crosta 32€
di pistacchio e polenta concia

Tortino di zucchine, mozzarella 26€
di bufala e pomodori confit

MENÙ

DESSERT

Semifreddo agli agrumi	10€
Mousse di ricotta, cannella, pinoli e pere caramellate	10€
Crème brulée con meringa flambata	10€
Ciocolatissimo!	10€
Brownie al cioccolato, crema pasticcera e gel di albicocca	10€
Tiramisù all'amaretto di Saronno	10€

