



Menù 2023

Strada Provinciale Vigentina 8 Moro Alto
20085 Locate di Triulzi. (Mi)
0283423132



- Antipasti di terra -

Tartare di manzo, uova di quaglia, rapanelli, germogli di campo, maionese alle nocciole e crema di tartufo nero
15,00€

Speck d'anatra con crostini, burro e marmellata di cipolle di tropea
14,00

*Degustazione di salumi con gnocco fritto
(San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive)*
18,00€

Culatello di Zibello DOP, Pecorino sardo con marmellata di fichi e gnocco fritto
18,00€

Crostini (2x) di focaccia integrale con lardo e salame di Wagyu
12,00€

Pata Negra iberico de Bellotta 36 Mesi (40gr)
22,00€

Vitello tonnato con la sua giardiniera in salsa tonnata
14,00€

Panna cotta allo zola con noci pecan, perle di pera e miele di corbezzolo
13,00€

Tarte Tatin salata di pomodorini datterino e piccola burrata
12,00€

Sformatino di zucchine con crema di parmigiano 24 mesi e crumble di amaretti e semi di zucca
13,00€

- Antipasti di mare -

*Ceviche di capasanta con emulsione di mela verde allo zenzero
e vinagrete agli agrumi*

16,00€

Tartare di Gamberi rossi di Mazara del Vallo con frutto
della passione e aceto di riso*

20,00€

Carpaccio di tonno con lamponi, pistacchio e salsa ponzu

€18,00

*Carpaccio di spigola marinato all'arancio con salsa di mango
e quinoa soffiata*

€16,00

*Pignatta di moscardini, fregola sarda leggermente piccante,
polvere di menta e onion rings*

13,00€

Polpo in vellutata di fave fresche con crema di peperone
arrosto*

14,00€

*Capesante gratinate al forno servite nel loro guscio (3
pezzi)*

13,00€

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini, salsa verde e
ricotta*

18,00€

Tartare di tonno alla mediterranea (capperi, olive e tarallo)

18,00€

Cocktail di gamberi argentini in salsa rosa ai lamponi*

€14,00

***Prodotto conservato a "zero gradi"**



- Primi piatti di terra -

*Paccheri Rustichella d'Abruzzo al pesto di pistacchio,
salsiccia di Norcia e stracciatella*
15,00€

*Pappardelle fatte in casa "Trenta tuorli" al ragù di
cinghiale e funghi porcini*
16,00€

*Risotto mantecato alle erbe fini e seirass di latte
Piemontese (minimo due persone)*
14,00€

*Culurgiones (raviolo tipico sardo) ripieno di patate e
pecorino in salsa di pomodoro e basilico*
14,00€

Andarinos (pasta tipica sarda) fatti a mano alla norma
€14,00

Ravioli toscani ricotta e spinaci burro e salvia
€13,00€

- Primi piatti di mare -

Linguine alla pescatora
18,00€

Linguine all'astice
25,00€

*Pappardelle al tonno fresco, olive taggiasche, pomodorini e
katsoboushi*
€14,00

*Lorighitas fatte a mano (pasta tipica sarda) con straccetti
di spigola, melanzane e bottarga*
16,00

*Tagliolini allo scorfano, fiori di zucca, pomodorini confit e
caviale di salmone*
16,00€

*Mezze lune ripiene di pesce bianco e crostacei con bisque di
scampi e scorza di limone*
€18,00

*Spaghetti Rustichella d'Abruzzo alle vongole veraci e
bottarga di muggine*
16,00€

*Risotto Viglione agli scampi con la loro bisque, mango e purè
di lamponi (minimo due persone)*
18,00€

*Ravioli al ripieno di bufala con gamberi argentini alla
piastra e tartufo nero*
18,00€

- Secondi Piatti di Terra -

Tagliata di filetto di canguro con rucola e pomodorini
26,00€

Filetto alla milanese con patate fondenti e salsa aioli
€30

Filetto di Limousine Francese (200gr) ai ferri
26,00€

*Fiorentina di Scottona servita con contorno di patate al
forno*
8,00€/etto, minimo 1kg

Costata di Scottona da 500gr
28,00€

Filetto di cervo con patate, carote viola e la sua salsa
28,00€

*Stracotto di maialino con crema di carote viola, cime di rapa
e salsa all'arancio*
€23,00

Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche
28,00€

*Petto d'anatra su millefoglie di patate, pak choi brasato, vinaigrette di
uva e crema di aglio affumicato*
€28,00

Cotoletta rustica con rucola e pomodorini
24,00€

- Secondi Piatti di Mare -

*Branzino al sale
4,00€/etto, minimo 1kg*

*Astice alla Catalana
€55,00€*

*Cuore di tonno al sesamo scaloppato con salsa tataki
€28,00*

*Fritto misto (Calamari, Gamberi Argentini, gamberi di Mazara
del Vallo, alici e ghiozzi)
€ 26,00*

*Involtini di pesce spada alla Siciliana con ripieno di
pistacchio, uvette, e formaggio in salsa di pomodoro, capperi
e olive
22,00€*

*Trancio di Baccalà in crosta di pistacchio su crema di
melanzane e pomodorini datterino grigliati
26,00€*

*Trancio di pesce spada con emulsione lemon grass, olive,
capperi e pomodorini
25,00€*

Piovra arrosto con il suo nero, cime di rapa, datterino in
agrodolce e crema di limone
25,00€*

*Filetto di spigola con crema di finocchio affumicato e
scarola saltata alle acciughe
26,00€*

- Contorni -

Zucchine alla scapece
€6,00

Insalatina di finocchi, arance e semi di zucca
6,00€

Pomodori Cuore di Bue e basilico
€6,00

*Insalata di Spinacino novello con mandorle tostate e scaglie
di parmigiano*
6,00€

Patatine Chips
6,00€

Patate Bologna al forno
5,00€

Catalogna ripassata aglio, olio, peperoncino e acciughe
7,00€