



## Menù 2023

*Strada Provinciale Vigentina 8 Moro Alto  
20085 Locate di Triulzi (MI)  
Tel. 0283423132*



## **- Antipasti di terra -**

*Insalatina di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano*  
12,00€

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

*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€

*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 Broccoli e porri con pomodorini confit in crema di taleggio*  
12,00€

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

## **- Antipasti di mare -**

*Tartare di Gamberi\* rossi di Mazara del Vallo  
con frutto della passione e aceto di riso  
20,00€*

*Tartare di tonno con fichi d'india, pistacchio, feta greca e salsa ponzu  
€18,00*

*Pignatta di moscardini, gamberi, fregola sarda leggermente piccante,  
polvere di menta e onion rings  
13,00€*

*Polpo\* con crema di fave, cime di rapa e polvere di peperone crusco  
14,00€*

*Capesante gratinate al forno servite nel loro guscio (3 pezzi)  
13,00€*

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini integrali,  
salsa verde e crema di melanzane e peperoni arrostiti  
18,00€*

*Carpaccio di tonno con caco mela, salsa ponzu e foglie verdi di Shiso  
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 al ragù di cinghiale e funghi porcini  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)*  
16,00€

*Risotto alla zucca, speck, zola e crumble di amaretti  
(minimo due persone)*  
14,00€

*Tagliatelle di farina di castagna al ragù di agnello e carciofi croccanti  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)*  
€15,00

*Ravioli con sfoglia ai funghi al ripieno di patate  
in crema di pecorino romano e riduzione al melograno  
(pasta ripiena fatta in casa)*  
€15,00

*Gnocchi di zucca mantovana allo zola, noci pecan,  
amaretti e semi di zucca  
(gnocchi fatti in casa)*  
€14,00

*Culurgiones ripieni di patate e pecorino in salsa di pomodoro e basilico  
(pasta ripiena fatta in casa)*  
14,00€

## **- Primi piatti di mare -**

*Linguine alla pescatora*  
18,00€

*Pappardelle al tonno fresco, olive taggiasche, pomodorini e katsoboushi*  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)  
€14,00

*Lorighitas fatte a mano con scorfano, fave e pomodorino confit*  
(Pasta artigianale fatta in casa)  
€15,00

*Tagliolini con branzino, broccoli, acciughe e uvetta*  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)  
€16,00

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

*Risotto ai gamberi argentini in crema cocco e coulis di lamponi*  
(minimo due persone)  
16,00€

*Ravioli al ripieno di bufala con gamberi argentini e crema di tartufo nero*  
(pasta ripiena fatta in casa)  
18,00€

## *- Secondi Piatti di Terra -*

*Tagliata di filetto di canguro alla Caesar's*  
26,00€

*Filetto alla milanese con patate fondenti e salsa aioli*  
30,00€

*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 tarte tatin di broccoli  
con la sua crema, finferli e pancetta croccante*  
28,00€

*Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche con salsa tzatziki*  
28,00€

*Cotoletta rustica con patate bologna al forno*  
24,00€

*Ossobuco alla milanese in gremolada*  
€28,00

*Ossobuco alla milanese in gremolada  
con risotto alla milanese*  
36,00€

*Brasato di ganascino di manzo con crostone di polenta*  
€24,00

## *- Secondi Piatti di Mare -*

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

*Salmone con crema di carote viola, zucchine e rosti di patate  
€25,00*

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

*Calamaro alla griglia con melanzane e caponate di verdure  
€23,00*

*Piovra\* arrosto con crema di broccoli, nero di seppia  
e cipolla in agrodolce  
25,00€*

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

*\*Prodotto conservato a “zero gradi”*



## **- Contorni -**

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

*Insalata di pomodorini datterino*  
6,00€

*Patatine Chips*  
6,00€

*Patate Bologna al forno*  
5,00€

*Catalogna ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino*  
6,00€

*Coste novelle saltate in padella con aglio, olio e peperoncino*  
6,00€

*Puntarelle con acciughe e capperi*  
6,00€

*Insalata di spincacino spadellato*  
6,00€

*Insalatina a crudo di cavolo rosso cappuccio con carote, noci e menta*  
6,00€

*Funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo*  
10,00€