



Menù 2023

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



- Antipasti di terra -

*Melanzana arrostita con stracciatella, pomodorini confit,
basilico, mandorle tostate e gocce di pesto*
€13,00

*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 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 fichi freschi, pistacchio, feta greca
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 con caponata di verdure*
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 su letto di anguria marinata in salsa di
soia*
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 alla Parmigiana con tartare di manzo, cipolla in
agrodolce e salsa verde (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*
€16,00

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

*Risotto Viglione alla cacio e pepe con gamberi rossi di
Mazara del Vallo e salsa verde (minimo due persone)*
18,00€

*Ravioli al ripieno di bufala con gamberi argentini alla
piastra e tartufo estivo*
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€

Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche
28,00€

Cotoletta rustica con rucola e pomodorini
24,00€

- Secondi Piatti di Mare -

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

*Astice alla Catalana (500gr)
€55,00€*

*Salmone con crema di avocado, millefoglie di patate e panna
acida
€25,00*

*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€*

*Bocconcini di baccalà in tempura con salsa romanesca
26,00€*

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

Melanzane funghetto fritte con pomodoro e basilico
€6,00

Patatine Chips
€6,00

Patate Bologna al forno
€5,00

Insalata di pomodori, cipolla, menta e limone
€6,00