



Menù 2024

*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€*

*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 artigianale fatta in casa, impasto 30 tuorli)*
16,00€

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

*Tagliatelle di farina di castagna al ragù di agnello e carciofi
(Pasta artigianale fatta in casa, impasto 30 tuorli)*
€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 artigianale 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 artigianale 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 artigianale 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
5,00€/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€

Trevisano tardivo alla griglia
6,00€