



Menù 2024

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



- Antipasti di terra -

*Tarte Tatin salata di cipolle rosse di Tropea,
con Roquefort francese e miele di cardo*
13,00€

Tortina di melanzana funghetto con burratina
€13,00

Sformatino di zucchine con crema di parmigiano 24 mesi
13,00€

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

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

*Degustazione di salumi:
San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive
serviti con pane fritto
(Consigliata per due persone)*
20,00€

*Culatello di Zibello DOP e Pecorino sardo con marmellata di fichi
servito con pane fritto*
20,00€

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

Degustazione di formaggi con confetture e miele di cardo
15,00€

- Antipasti di mare -

Trittico di mare:

Gamberi rossi di Mazara del Vallo, tonno con fichi, salmone al sesamo con riso e salsa
ponzu*
25,00€

Tartare di gamberi rossi con perle di melone marinate alla soia
18,00€

Insalata di codi gamberi, avocado, patate, olive e sedano*
14,00€

Capesante gratina al pane aromatizzato, capperi e pomodorino confit
16,00€

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

Pignatta di moscardini, gamberi, fregola sarda,
polvere di menta e onion rings
(leggermente piccante)*
14,00€

Polpo con crema di piselli, cime di rapa e polvere di peperone crusco*
15,00€

Zuppetta di pescato in coccio
18,00€

Gambero rosso di Mazara del Vallo
4,00€/cad

**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 cuore di pecorino, speck croccante,
fiori di zucchine e pomodorino confit
(minimo due persone)*
16,00€

*Tagliolini al pomodoro datterino, basilico e stracciatella
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)*
14,00€

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

*Gnocchi di patate e ortiche burro, salvia e Parmigiano
(Pasta ripiena fatta in casa)*
13,00€

- Primi piatti di mare -

Linguine all'astice
25,00€

Scialatielli alla pescatora secondo ricetta originale
(Pasta fatta in casa al basilico)
18,00€

Lorighitas con branzino, fave, acciughe e uvetta
(Pasta artigianale fatta in casa)
16,00€

Spaghetti Rustichella d'Abruzzo alle vongole veraci e bottarga di muggine
18,00€

Pappardelle al tonno fresco, olive taggiasche, e pomodorini
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
15,00€

Tagliolini alle gallinelle di mare, cous cous di melanzane,
pomodorini gialli e rossi
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
16,00€

Risotto cacio, pepe, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo e kumquat
(minimo due persone)
18,00€

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

- Secondi Piatti di Terra -

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

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

Costata di Scottona da 500gr
28,00€

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

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

Filetto di vitello con patate dauphinois e verdure baby
27,00€

*Filetto di cervo con spatzle di spinaci, crema di broccoli,
zola e speck croccante*
28,00€

*Petto d'anatra, crema di barbabietola, millefoglie di patate e insalata di arancia, agretti e
asparagi*
28,00€

Cotoletta rustica con rucola e pomodorini
24,00€

- Secondi Piatti di Mare -

Branzino al sale/ai ferri
5,00€/etto, minimo 1kg

Astice alla catalana
50,00€

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

Calamaro alla griglia con melanzane e caponata di verdure
25,00€

Piovra arrosto su Parmigiana primavera*
26,00€

Filetto di spigola e capasanta scottata con crema di piselli e fiore di zucca ripieno al Philadelphia
26,00€

Baccalà in tempura con salsa romanesca e insalata di finocchi e mela verde
26,00€

Fritto misto di pesce
26,00€

**Prodotto conservato a “zero gradi”*



- Contorni -

Insalatina di finocchi, arance
6,00€

Insalata di pomodorini datterino
6,00€

Patatine Chips
6,00€

Patate Bologna al forno
5,00€

Insalata di spinacino spadellato
6,00€

Fagiolini al vapore
5,00€

Bietoline ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino
6,00€

Zucchine alla scapece
6,00€

Melanzana funghetto con pomodoro, origano e basilico
6,00€