



## 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*  
12,00€

## **- Antipasti di mare -**

*Tris di Tartare:*

*Gamberi\* rossi di Mazara del Vallo con perle di melone, tonno con cipolla di tropea e capperi, salmone al sesamo con salsa ponzu*  
€24,00

*Insalata di codi gamberi\*, avocado, patate, olive e sedano*  
€16,00

*Capesante arrosto con pane aromatizzato, capperi e pomodorino confit*  
15,00€

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

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

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

*Vellutata di ceci con code di scampi, rosmarino, panna acida e zest di lime*  
€15,00

*Zuppetta di pescato in coccio*  
€18,00

*\*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 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

*Bottoni di patate con speck croccante e  
punte di asparagi e crema di zafferano  
(gnocchi fatti in casa)*  
€16,00

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

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

*Scialatielli alla pescatora secondo ricetta originale  
Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli, 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 triglie con pomodorini gialli, rossi e cous cous di melanzane  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)  
€16,00*

*Risotto limone e scampi mantecato al dragoncello  
con crema di burrata, pistacchio e mango  
(minimo due persone)  
16,00€*

*Gnocchi di patate alle ortiche con gamberi rossi e stracciatella  
(gnocchi fatti in casa)  
€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

*Salmona con quinoa, guacamole fatta in casa,  
crema di Philadelphia e caviale di Ponzu*  
€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 su Parmigiana primavera*  
26,00€

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

*Fritto misto di pesce*  
€26,00

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

*\*Prodotto conservato a “zero gradi”*

## **- Contorni -**

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

*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€