

## ANTIPASTI

**Battuta di Fassona al coltello** €21

Dressing alla senape, miele, grana e capperi di Pantelleria

**Vele di Parma 24 mesi con bufala campana** €19

Con pomodorini ciliegino e mozzarella di bufala campana

**Tartare di ricciola, stracciatella e pesto al basilico** €23

Ricciola\*, crema di stracciatella affumicata e pesto di basilico

**Tartare di salmone** €19

Salmone norvegese\*, crema di avocado\*, mandorle siciliane tostate con crostino di pane

**Burratina pugliese in foglia** €18

Burratina pugliese 100 gr, pomodori cimelio, olio al basilico, origano e mandorle tostate

**Piccola melanzana alla parmigiana** €19

**Acciuga del Cantabrico** €18

Con crostini di pane al naturale e burro montato

## PRIMI PIATTI

**Paccheri al ragù di ricciola** €23

Paccheri al ragù di ricciola\* con pomodoro secco calabrese, olive taggiasche, bisque di crostacei e olio al basilico

**Lasagna alla bolognese** €19

Con ragù bolognese e crema di bufala campana

**Risotto alla milanese** €18

Risotto selezione carnaroli con pistilli di zafferano

**Tagliolini neri vongole e bottarga** €21

Tagliolini neri di pasta fresca, vongole veraci\* e bottarga di muggine

**Tagliatelle ai funghi porcini** €21

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, funghi porcini e olio al prezzemolo

## SECONDI

### Orecchia d'elefante €28

Cotoletta di vitello con osso servita con patate fritte

### Filetto di manzo e verdure €28

Filetto di manzo Argentino 200 gr servito con verdure grigliate, riduzione al vino rosso e porto

### Filetto di Salmone €23

Filetto di Salmone 180 gr con caponata di verdure e pesto di basilico

### Filetto di merluzzo nordico €23

Merluzzo nordico cotto a bassa temperatura con crema ai broccoli\* broccoli saltati e guanciaie croccante

### Suprema di pollo nostrano €23

Pollo nostrano cotto a bassa temperatura con fughi porcini saltati crema di patate al timo e fondo bruno

### Filetto di ricciola €28

Ricciola 180 gr scottata con porri di cervere, polvere di olive nere e salsa al peperone rosso con bisque

## INSALATE & BOWL

### Cesar salad €17

Filangé di pollo cotto a bassa temperatura, misticanza, scaglie di grana 36 mesi, crumble di bacon, salsa ceasar e crostini di pane naturale

### Italian salad €17

Misticanza, radicchio, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche asiago d.o.p, crostini di pane al rosmarino e pesto di rucola

### Insalata di quinoa €17

Quinoa, feta greca, crema di melanzane, ravanelli, pomodorini, broccoli, pesto di rucola e semi di girasole

### Panzanella e bufala €18

Pane al lievito naturale bagnato all'aceto, cetrioli, pomodorini ,basilico origano, mozzarella di bufala

## SANDWICH & BURGER

<b>Club sandwich</b>	<b>€18</b>
Pane tostato, maionese, bacon croccante, petto di pollo cbt, frittata, misticanza, pomodoro ramato	
<b>Club sandwich con salmone</b>	<b>€19</b>
Pane integrale tostato, misticanza , pomodoro ramato, cetriolo salmone affumicato, crema avocado*, mousse di formaggio	
<b>Burger di manzo</b>	<b>€22</b>
Pan brioche*, hamburger piemontese 200 gr, bacon alla piastra formaggio cheddar, insalata misticanza, pomodoro (salsa tartufo)	
<b>Burger Milanese</b>	<b>€23</b>
Pane artigianale al carbone vegetale ,osso buco di vitello brasato con verdure croccanti,maionese allo zafferano e insalata misticanza	

## PIZZA

<b>Margherita</b>	<b>€13</b>
Pomodoro, mozzarella,origano e basilico	
<b>Crudo e bufala</b>	<b>€18</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi, mozzarella di bufala	
<b>Vegetariana con verdure</b>	<b>€15</b>
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, olive, basilico fresco	

## DESSERT

<b>Tiramisù</b>	<b>€10</b>
<b>Crostatina ai frutti di bosco con gelato</b>	<b>€10</b>
Base frolla con ricotta di capra e frutti di bosco, gelato al fior di latte	
<b>Tutto cioccolato e lamponi</b>	<b>€10</b>
Mousse al cioccolato fondente,inserto al lampone con base pan di spagna ricoperto al cioccolato bianco	
<b>Cheesecake alla vaniglia</b>	<b>€10</b>
Topping passion fruit/fragola/lampone/cioccolato	

## DRINKS

Acqua 0,45 (San Pellegrino, Panna)	€ 5
Acqua 0,75 (San Pellegrino, Panna)	€ 8
Bibite	€ 10
Birra	€ 10
Succhi di frutta	€ 10
Spremuta d'arancia	€ 10
Espresso	€ 5
Espresso doppio	€ 8
Americano	€ 8
Capuccino	€ 8
Marocchino	€ 7
Latte macchiato	€ 7
Caffè shakerato	€ 8
Irish coffee	€ 15
Baileys coffee	€ 15
Matcha Latte	€ 10
Tè / Tisane	€ 8
Cioccolata	€ 10
Cocktail a scelta	€ 15

## FRESH JUICES

Energy Ananas, Mela Verde, Lime, Zenzero	€ 15
Relax Mela Gold, Fragole, Ananas, Finocchio	€ 15
Vitamin shot Kiwi, Arancia, Limone, Pompelmo Rosa	€ 15

## VINI

Calice di vino bianco	€ 10
Calice di vino rosso	€ 10
Calice di Prosecco	€ 10
Calice di Franciacorta	€ 15
Calice di Champagne	€ 20
Altre scelte nella nostra carta dei vini	
Digestivi Italiani	€ 10
Distillati Italiani e Internazionali	€ 15