

ANTIPASTI

BURRATA E ACQUACOTTA	17
Burrata (125gr) con Acquacotta della Maremma	
INDIVIA E AVOCADO	17
Indivia Belga e Avocado Hass con Pecorino Sardo Dop	
INSALATA DI CARCIOFO	18
Insalata di Carciofo romanesco e Bottarga di Tonno	
SAN DANIELE E PAN DE CRISTAL	19
Prosciutto Crudo San Daniele Riserva accompagnato da Pan de Cristal Infornato	
TARTARE AL COLTELLO	19
con Peschiole e Pomodoro secco sott'olio	
RANA ALLA PAVESE	20
Coscette di Rana delle Risaie marinate e fritte su Purè di Patate	
MONDEGHILI E CREN	18
Vacca Rossa Lombarda, Mortadella Favola, Salsiccia Luganega, Pan Grattato, in accompagnamento con salsa al Cren	
POLPO E PUNTARELLA	19
Polpo al Vapore con Puntarelle alle Acciughe e Patata Schiacciata	
VITELLO TONNATO	19
cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	
TONNO ROSSO	21
Tartare di Tonno Rosso, accompagnato da salsa al Sesamo e battuta di Spezie	
SEPPIA CACIO E PEPE	17
Insemolata e fritta, salsa di Pecorino e Pepe	
UOVO E TARTUFO	21
Uovo del Trentino, Fonduta di Toma e Tartufo Nero	
CARPACCIO DI CHIANINA	21
con Fungo Champignon, Topinambur, Datterino confit e prezzemolo	

PRIMI

AGNOLOTTI IN BRODO	21
Agnolotti ai Tre arrosti Piemontesi in Brodo di Cappone e Parmigiano di Vacca Bruna	
TAGLIOLINI AFRODITE (minimo 2 persone)	20 per person
Tagliolino con Muggine abbrustolito e Burro delle Alpi	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	25
Tagliatella con Parmigiano 40 mesi e Tartufo Nero	
PASTA E FAGIOLI	21
Pasta Mista su crema di Fagioli Cuneo, Triglie di Scoglio, Cozze Tarantine e Vongole	
MALLOREDDUS AGLI SCAMPI	25
Malloreddus tirato a mano con Scampi, Pesto alla Genovese e Caciucco (leggermente piccante)	
PICI ALL'AGLIONE	19
Pici all'Aglione e Pomodorino	
LA STRETTA AL RAGÙ	21
La Tagliolina "Stretta" al Ragù alla Modenese	
RISOTTO MILANO	20
Riso "Azienda Agricola Salera" con Pistilli di Zafferano	

TARTUFO NERO 9

In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala
se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

SECONDI

COSTINA E SEDANO RAPA	27
cotta a bassa temperatura con Purè di Sedano Rapa, Chips d'Aglio e Fondo Bruno	
TAGLIATA DI PEZZATA ROSSA	28
Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	
FILETTO	33
Filetto O'Connor, il suo succo e Mazzetto Aromatico	
COSTATA DI CHIANINA AL CARBONE	90
(servita per 2 persone) Costata di Chianina al Jospes e Broccolo Santee ai Carboni (1-1,2kg)	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	29
La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro	
MAIALINO SARDO	25
Pancia di Maialino, Uva Nera e Purè di Topinambur	
PESCATO DEL GIORNO	27
in abbinamento con Carciofi e Olive	
GNOCCO GRATINATO	22
Gnocco ripieno di Erbette e salsa Mornay	

CONTORNI 8

PATATE AL FORNO
PURÈ DI PATATE
INSALATA DI RAPA ROSSA
CIPOLLA GIARRATANA
GIARDINIERA
CIME DI RAPA RIPASSATE
FUNGHI DI STAGIONE 9/11
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO 13