Antipasti di mare

Polpo tenerissimo con brunoise di verdure croccanti al lime
Tender octopus with crispy lime vegetables brunoise
16,00€

Dadolata di tonno pinna gialla con olio al sesamo e alghe wakame in cornucopia
Fillet of yellowfin tuna with sesame oil and wakame seaweed in cornucopia
20,00€

Mosaico di salmone selvaggio marinato al sale rosa e arance
Mosaic of wild salmon marinated with pink salt and oranges
18,00€

Millefoglie di baccalà mantecato al latticello con chips di polenta soffiata
Creamed cod milleleaves with puffed polenta chips
16,00€

Code di gambero fritte nel piatto del pittore
Shrimp tails fried in the painter's plate
20,00€

Antipasti di terra

È TONNATO il vitello con fior di capperi, uova di quaglia e salse tonnate
Is TONNATO, the veal with caper's flower, quail eggs and tuna sauces
19,00€

Tartare di manzo ricetta originale su crostatina pasta fillo e bottarga di gallina
Beef tartare original recipe on phyllo pastry tart and chicken's mullet
21,00€

Carne salada fatta in casa con guacamole e crumble di patate al mais
Homemade carne salada with guacamole and corn potato crumble
17,00€

Pomodoro pelato a vivo ripieno di stracciatella di bufala e cipolle rosse caramellate
Live peeled tomato stuffed with stracciatella of buffalo and caramelized red onions
15,00€

Primi piatti di mare

Ravioli ripieni di aragosta con vellutata di limoni BIO e gamberi rossi crudi di Mazara
Ravioli stuffed with lobster with velvet of BIO lemon and raw red shrimps from Mazara
22,00€

Tagliolino di pasta fresca con capesante e datterino giallo piccante
Fresh tagliolino pasta with scallops and spicy yellow date tomato
19,00€

Spaghetti grano Senatore Cappelli con pomodorini confit, gamberi e la sua bisque
Spaghetti Senatore Cappelli wheat with confit tomatoes, prawns and his bisque
20,00€

Primi piatti di terra

Gnocchi giganti ripieni di carbonara e guanciale croccante
Giant gnocchi stuffed with carbonara and crispy cheeks
16,00€

Tortellini del Plin in crema di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero
Plin tortellini in cream of Vacche Rosse parmesan and black truffle
18,00€

Risotto acquerello mantecato al taleggio e salsiccia delle nostre valli
"Watercolor" risotto with taleggio cheese and sausage from our valleys
18,00€

Secondi piatti di mare

Gran fritto morbido di calamari e gamberi
Large soft fried calamari and prawns
21,00€

Tataki di tonno panato alla farina di mandorle su letto di stracciatella di burrata e salsa ponzu
Tuna tataki breaded with almond flour on a bed of burrata stracciatella and ponzu sauce
20,00€

Ricciola in due consistenze, il carpaccio e il suo cannolo con la sua mousse e pistacchi
Amberjack in two consistencies, carpaccio and its cannoli with its mousse and pistachios
22,00€

Filetto di branzino ripieno di patate ratte al lime e scarola su vellutata di piselli novelli
Sea bass fillet stuffed with lime ratte potatoes and escarole on velvety new peas
20,00€

Secondi piatti di terra

Guancia di manzo brasata al Sassella e funghi misti trifolati
Braised beef cheek with Sassella and mixed trifolate mushrooms
23,00€

La costoletta di vitello alla milanese (orecchia d'elefante) con mortazza e pistacchi
The Milanese veal cutlet (elephant's ear) with mortazza and pistachios
28,00€

Petto d'anatra con fondo bruno e pannocchia di mais tostata
Duck breast with brown ground and toasted corn cob
25,00€

Controfiletto di manzo alla Toscana
Tuscan beef sirloin
20,00€

I NOSTRI CONTORNI

Patatine fritte
French fries
5,00€

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
7,00€

Millefoglie di patate al burro
Butter potato millefeuille
6,00€

Scarola ripassata all'aglio e olio EVO con uvetta e nocciole
Garlic and EVO oil pureed escarole with raisins and hazelnuts
6,00€

I NOSTRI DOLCI

Il Tiramisù
6,00€

Crema di mascarpone agli amaretti e ciliegie
Mascarpone cream with amaretti biscuits and cherries
7,00€

Il cannolo scomposto
Decomposed cannolo
6,00€

Semifreddo alle nocciole piemontesi (TOP)
Semifreddo with piedmontese hazelnuts
6,00€

Cheesecake al cucchiaio limone e frutti di bosco
Lemon and berry spoon cheesecake
7,00€

Menù bimbi

Ristorante

Primo, secondo, contorno, dessert (due palline di gelato), bibita/acqua

First course, second course, side dish, dessert (two scoops of ice cream), soft drink/water

15,00€

Pizzeria

Pizza, dessert (due palline di gelato), bibita/acqua

Pizza, dessert (two scoops of ice cream), soft drink/water

10,00€

- Utilizziamo prodotti locali da piccoli artigiani come: Carozzi e Marco d'Oggiono
  We use local products from small artisans such as: Carozzi and Marco d'Oggiono
- Uova allevate nel territorio
  Eggs raised in the territory
- Organizziamo battesimi, comunioni, matrimoni, compleanni ecc...
  We organize baptisms, communions, weddings, birthdays etc...