



## M E N U

### ANTIPASTI

Ostriche min 2 pz, cad. 6,50

Insalata di carciofi con spinacino baby, pecorino di pienza e limone sorrentino 16,00

Insalata di puntarelle, spinacino, olive taggiasche, pomodori secchi e mozzarella di bufala 16,00

Tortino di funghi porcini su fonduta di parmigiano reggiano 18,00

Arancini di riso scomposti su crema di datterini bio, burrata e basilico 16,00

Prosciutto di parma 36 mesi con mozzarella di bufala 16,00

Tonno belle donne con pomodori confit, burrata, foie gras, cipolla caramellata e guacamole 20,00

Carpaccio di chianina leggermente scottato all'olio di sesamo, erba cipollina e jalapeno 20,00

Carpaccio di mare con salmone, ricciola, branzino marinati allo yuzu, erba cipollina e jalapeno 20,00

Tartare di gamberi rossi, insalata di finocchi, arancia, cipolla di tropea in agrodolce e frutti rossi disidratati 22,00

### PRIMI

Crema di zucca gialla mantovana con granella di mandorle 16,00

Maccheroncini di pasta fresca ai tre pomodori con burrata e basilico 16,00

Linguine al ragù di pesce con scorfano, gallinella, polpo, cozze e bottarga 22,00

Risotto alla milanese con battuta di ossobuco 22,00

Tagliatelle fatte in casa con tartare di tonno rosso, datterini gialli del Piennolo e stracciatella 20,00

Paccheri con ragù di chianina e crema di burrata 20,00

Ravioli ripieni di zucca mantovana, cime di rapa, fonduta di taleggio e amaretti 20,00

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca, pistacchi di Bronte, tartare di gamberi rossi e lime 22,00

Tagliolini al tartufo nero con fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi 22,00

### SECONDI

Cotoletta (orecchio di elefante) alla milanese con rucola, grana, e pomodorini 25,00

Polpo grigliato con patate schiacciate, olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla agrodolce 20,00

La ceviche "belle donne" con salmone, polpo, ricciola marinati al lece di tigre 20,00

Tagliata di giovane scottona con patate arrosto profumate al rosmarino 21,00

Tagliata di tonno pinna gialla con insalatina di puntarelle, riduzione di soia allo zenzero 26,00

Chateaubriand di vitella di latte con carciofi stufati e sedano rapa 25,00

Tris di tartare di pesce (tonno, ricciola, salmone) marinati allo yuzu e crema di avocado 24,00

Tiepida di mare "belle donne" (gamberi rossi, calamari, mazzancolle) e verdure di stagione 24,00

Filetto di branzino con carciofi, spinaci, patate e porro croccante 24,00

Tartare di chianina battuta al coltello con uovo poschet, tartufo nero e senape in agro dolce 26,00

Picanha di angus alla griglia con porcini freschi e tartufo nero 30,00



## M E N U

### CONTORNI

Patate arrosto 7,00

Verdure alla griglia melanzane, peperoni, carote e zucchine 7,50

Insalata di carote e finocchi 7,50

Insalata mista 7,50

Spinaci baby saltati all'olio di oliva 8,00

### DESSERT

Tiramisù al caffè 7,50

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole 7,50

Panna cotta al cocco con mango e frutto della passione 7,50

Cremoso ai due cioccolati crumble di mandorle e sorbetto al frutto della passione 8,00

Tartelletta al cacao con cioccolato fondente 72% , lamponi e gelato alla crema 8,00

Sfera di cioccolato con gelato alla nocciola e frutti di bosco 9,50

Tortino cuore caldo al pistacchio di bronte con gelato alla crema e frutti rossi 9,50

Mille foglie con crema pasticcera, frutti di bosco e sorbetto al frutto della passione 9,50