

Menu d'estate

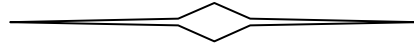
L'aperitivo

In abbinamento all'entratina, offerta dallo chef, vi proponiamo:

Prosecco Sup. Conegliano/Valdobbiadene 2015 - San Giuseppe 4 euro

Oltrepò Pavese Metodo Classico "Vergomberra" 2011 - Verdi 6 euro

Champagne Brut – Aubry 9 euro



Gli antipasti

*Prosciutto crudo di Parma selezione Ruliano 32 mesi, spalla cruda,
Patè e salame d'oca, petto d'oca affumicato, con i nostri sottaceti* 10 euro

*Fegato grasso d'anatra "al torcione" pan brioche,
composte di cipolla e di fichi* 14 euro

Gazpacho e gamberi alla piastra 12 euro

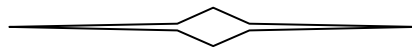
Tartare di tonno alla siciliana 14 euro

*Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e zucchine,
menta fresca e granella di nocciole* 12 euro

NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

I primi

<i>Risotto alla milanese al salto con crema di Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi e lamelle di tartufo</i>	<i>14 euro</i>
<i>Fagottini ripieni di gorgonzola, ragout di pere spadellate burro e rosmarino, riduzione di porto</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tagliolini al ragù di coniglio</i>	<i>12 euro</i>
<i>Spaghettoni aglio olio e peperoncino, crudité di gamberi e lime</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tortelli di pesce spada, fondente di pomodoro, olive nere e timo</i>	<i>12 euro</i>



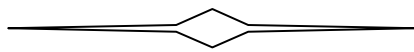
I secondi

<i>Coniglio alla senape con gratin di patate</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tagliata di filetto di vitello su rösti di patate</i>	<i>16 euro</i>
<i>Filetto di pescato del giorno cotto sulla pietra, caponatina alla pantasca</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tagliata di tonno, melanzane, pomodorini, olive e capperi</i>	<i>16 euro</i>
<i>Calamari cotti a bassa temperatura, ripieni di ricotta e spinaci, gratinati al forno, su vellutata di piselli</i>	<i>16 euro</i>

NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

*La nostra selezione dei migliori formaggi italiani
accompagnata da mieli e mostarde*

10.00 euro



I dolci

<i>Cestino di cialda croccante, frutta fresca e gelato alla crema</i>	<i>6 euro</i>
<i>Carpaccio di ananas, salsa di fragole e crema al cioccolato</i>	<i>6 euro</i>
<i>Zuppetta di cioccolato bianco e yogurt greco ai frutti di bosco</i>	<i>6 euro</i>
<i>Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri</i>	<i>6 euro</i>
<i>Millefoglie di pere e cioccolato</i>	<i>6 euro</i>

NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

I nostri menu degustazione

I "classici" di e20

Polpo alla mediterranea su mousseline di patate all'olio del Garda

*Risotto alla milanese al salto
con crema di Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi*

Mondeghili tradizionali milanesi con tortino di patate e cipolle

Carpaccio di ananas, salsa di fragole e crema al cioccolato
35.00 euro

Menu "Vegetariano"

Tortino di melanzane e pomodori, spuma di bufala al basilico

*Fagottini ripieni di gorgonzola, ragout di pere spadellate burro
e rosmarino, riduzione di porto*

*Uova affogate su pane tostato, crema di Parmigiano,
gherigli di noce e lamelle di Tartufo nero*

Cestino di cialda croccante, frutta fresca e gelato alla crema

40.00 euro

NB: i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.

I nostri menu degustazione

Menu gourmet – “Il mare”

Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e zucchine, menta fresca e granella di nocciole

Tortelli di pesce spada, pomodoro fondente, olive nere e timo

Tagliata di tonno, melanzane, pomodorini, olive e capperi

Zuppetta di cioccolato bianco e yogurt greco ai frutti di bosco

40.00 euro

NB: i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.

I nostri menu degustazione

Menu gourmet – “La terra”

*Fegato grasso d’anatra “al torcione” pan brioche,
composte di cipolla e di fichi*

*Risotto alla milanese al salto con crema di Parmigiano Reggiano
Riserva 40 mesi e lamelle di tartufo*

Coniglio alla senape con gratin di patate

Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri

40.00 euro

NB: i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.