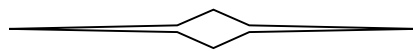


Menu d'inverno

L'aperitivo

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

| | |
|---|---------------|
| <i>Prosecco Sup. Conegliano/Valdobbiadene 2015 - San Giuseppe</i> | <i>4 euro</i> |
| <i>Oltrepò Pavese Metodo Classico "Vergomberra" 2011 - Verdi</i> | <i>6 euro</i> |
| <i>Champagne Brut – Aubry</i> | <i>9 euro</i> |



Gli antipasti

| | |
|---|----------------|
| <i>Prosciutto crudo di Parma selezione Ruliano 32 mesi, spalla cruda, patè e salame d'oca, petto d'oca affumicato, con i nostri sottaceti</i> | <i>10 euro</i> |
| <i>Cotechino di Roccabianca cotto 4 ore, con due puree: lenticchie di Castelluccio e patate Bintje</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Frittura di *triglie di scoglio, pomodori confit, robiola e capperi di Linosa</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Polentina agli spinaci, *gamberi scottati alla piastra e scaglie di Parmigiano riserva 40 mesi</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Cuore di merluzzo nordico mantecato su salsa ai tre pomodori profumata al basilico</i> | <i>12 euro</i> |

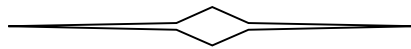
NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

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>Cannelloni di patate e Speck con crema di robiola, carciofi, Parmigiano e granella di nocciole</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Paccheri di Gragnano con porro, cipollotto, olive taggiasche, pecorino e zeste d'arancia</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Pappardelle con carciofi croccanti e bottarga di muggine</i> | <i>12 euro</i> |
| <i>Tagliolini all'olio evo di Sciacca, crudité di *gamberi rossi di Mazara del Vallo, profumo di lime</i> | <i>14 euro</i> |



I secondi

| | |
|--|----------------|
| <i>Ganascino di vitello stracotto, con patate al vapore</i> | <i>16 euro</i> |
| <i>Ossobuco in gremolada con polenta, alla milanese</i> | <i>16 euro</i> |
| <i>Spalla di maiale brasata con le verze</i> | <i>16 euro</i> |
| <i>*Calamaro scottato alla piastra su crema di lenticchie</i> | <i>16 euro</i> |
| <i>*Filetto di pesce azzurro grigliato con caponatina alla siciliana</i> | <i>16 euro</i> |

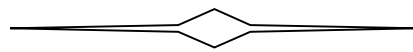
NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E D.L. 193/2007.

**QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI*

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

10.00 euro



I dolci

| | |
|--|---------------|
| <i>Crostatina di frutta e crema pasticcera, guarnita al momento</i> | <i>6 euro</i> |
| <i>Crème caramel agli agrumi</i> | <i>6 euro</i> |
| <i>Cannoncini con crema pasticcera riempiti al momento e crema al cioccolato</i> | <i>6 euro</i> |
| <i>Zuppetta di cioccolato bianco, yogurt greco e frutti di bosco</i> | <i>6 euro</i> |
| <i>Carpaccio di ananas con coulis di fragole e salsa di cioccolato</i> | <i>6 euro</i> |

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

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

**QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI*

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

Crème caramel agli agrumi

35.00 euro

Menu "Vegetariano"

Vellutata di cavolfiore alla mediterranea

*Paccheri di Gragnano con porro, cipollotto, olive taggiasche,
pecorino e zeste d'arancia*

*Uova affogate su polentina agli spinaci e scaglie di
Parmigiano Reggiano riserva 40 mesi*

Carpaccio di ananas con coulis di fragole e salsa di cioccolato

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”

*Cuore di merluzzo nordico mantecato su salsa
ai tre pomodori profumata al basilico*

*Tagliolini all’olio evo di Sciacca, crudité di *gamberi rossi
di Mazara del Vallo, profumo di lime*

**Calamaro scottato alla piastra su crema di lenticchie*

Zuppetta di cioccolato bianco, yogurt greco e 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.

IL PESCE CRUDO È TRATTATO IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E DL 193/2007.

*QUESTI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

I nostri menu degustazione

Menu gourmet – “La terra”

*Cotechino di Roccabianca cotto 4 ore, con due puree:
lenticchie di Castelluccio e patate Bintje*

*Cannelloni di patate e Speck con crema di robiola, carciofi,
Parmigiano e granella di nocciole*

Ganascino di vitello stracotto, con patate al vapore

Crostatina di frutta e crema pasticcera, guarnita al momento

40.00 euro

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