



Menù Degustazione

40 ANNI DI STORIA, RIPERCORRIAMO IL NOSTRO PASSATO CON GLI OCCHI PUNTATI AL FUTURO.

LASCIATEVI TRASPORTARE DAL NOSTRO CHEF IN UNA DEGUSTAZIONE A BASE DI PESCE, IN UN PERCORSO CHE VI PORTERÀ ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA CUCINA E DELLE NOSTRE IDEE.

5 PORTATE

EURO 60

Il menù degustazione è servito all'insieme del tavolo





Coperto Euro 3

LA CARTA

Antipasti

Ricciola marinata in aceto di fiori di sambuco, scarola, salicornia sottaceto e cialda alle arachidi.

1-2-4-5-12

Euro 15

Cubi di tonno, pak choi, lattughino arrosto, basilico e grano saraceno.

4-6-12

Euro 15

Polpo sabbiato, crema di patate, cialda di riso al prezzemolo e cavolo rosso fermentato.

1-4-7-9-12

Euro 16

Degustazione di mare.

1-3-4-5-6-7-14

Euro 16

Insalata di fagioli dall'occhio, agretti e emulsione di soia.

1-3-7-12

Euro 14

Primi piatti

Bucatini di Gragnano, cozze, pane e limone.

1-4-7-9-14

Euro 16

Tubettoni rigati di Gragnano allo scarpariello, gamberi rossi e basilico.

1-2-4-9-14

Euro 17

Risotto al burro di malga, costoletta di capra compressa, vongole lupino

e riduzione di canocchie.

1-2-4-7-9-14

Euro 17

Ndunderi di ricotta bruciata, burro e alici; tartare di gallinella, grano saraceno e olio all'erba cipollina.

1-3-4-7-9

Euro 16

Fusilli Caserecci di Gragnano, aglio, olio e guancialetto tostato.

1-3-9

Euro 15



Secondi piatti

Tonno laccato, crema di ceci e radicchio arrostito in forno a legna. 4-6-9-12

Euro 22

Scorfano, salsa al burro e salicornia; "insalata" di carote gialle e viola. 1-3-4-7-9-12

Euro 26

Ricciola arrostita, pak choi, agretti e crema alle erbe. 4-6-7-9-12

Euro 26

Filetto di branzino alla griglia, maionese all'erba cipollina e verdure di stagione saltate. 3-4-12

Euro 18

Fritto misto, patatine fritte e maionese all'aceto di sambuco. 1-2-3-4-12

Euro 18

Filetto di manzo al burro di malga, brodo di prosciutto montato e lattughino arrosto. 1-6-7-9

Euro 26

Degustazione di formaggi

La selezione è composta da tre formaggi di capra di Casale Roccolo, azienda agricola biologica a conduzione familiare situata a Binago

Euro 12

Pasticceria

Panna cotta al rosmarino, tortino di pane, gel di limone - vaniglia e spuma di bucce di patata arrostita. 1-3-7

Euro 7

Mousse al cioccolato bianco, morbido belga, gel al frutto della passione e polvere di nocciole tostate. 3-7

Euro 7

Parfait alla vaniglia, crema al limone, rabarbaro, mandarino e polvere di alloro. 3-7

Euro 7

Tiramisù, pere al vino bianco e crema al Concerto di Amalfi. 1-3-7

Euro 7

Gelato al latte e frutti di bosco bollenti. 7

Euro 6



LE PIZZE

CONTEMPORANEE

Margherita rivisitata. 1-7

Pomodori datterini in cottura, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, crema al basilico fatta in casa e olio all'erba cipollina.

Euro 10,00

Patate arrostate in forno al legna, guanciale e ricotta di capra. 1 - 7 - 8

Pomodoro, mozzarella fior di latte, purea di patate arrostate 10 ore in forno a legna, guanciale, crema di ricotta di capra Casale Rocolo, nocciole tostate e polvere di patata arrostita.

Euro 16,00

Melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e alici. 1 - 4 - 7

Mozzarella fior di latte, crema al Parmigiano Reggiano 24 mesi, melanzane fritte, pomodori datterini confit, crema emulsionata di alici sotto sale e basilico.

Euro 15,00

Mare. 1 - 4 - 7

Mozzarella fior di latte, pak choi, zucchine fritte, salsa di ceci, cubetti di tonno fresco, limone e grano saraceno.

Euro 17,00

Burrata. 1-7

Pomodoro, burrata intera, pomodori secchi (con aglio, olio e origano), crema al basilico fatta in casa e basilico fresco.

Euro 12,00

Pepita di capra, pane, cipolla rossa e bresaola. 1 - 7 - 12

Bresaola della Valtellina, mozzarella fior di latte, pepita di capra Casale Rocolo, trito di pane all'aglio orsino e cipolla rossa stufata.

Euro 16,00

Calzone e scarola. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scarola, olive Taggiasche, capperi e acciughe.

Euro 10,00



CLASSICHE

Marinara. 1

Pomodoro, aglio e origano. Euro 5,50

Margherita. 1-7

Pomodoro e mozzarella. Euro 6,50

Napoletana. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella e acciughe sottolio. Euro 7,50

Funghi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e funghi sottolio. Euro 7,50

Prosciutto. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Euro 7,50

Cipolla. 1-7

Pomodoro, mozzarella e cipolla bianca. Euro 7,00

Carciofi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e carciofi sottolio. Euro 7,50

Siciliana. 1-4-12-13

Pomodoro, capperi sotto sale, olive nere e acciughe sottolio. Euro 7,50

Prosciutto e funghi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi sottolio. Euro 8,00

Romana. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere e acciughe sottolio. Euro 8,50

Capricciosa. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio, carciofi sottolio e olive nere. Euro 8,50

Quattro stagioni. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio e carciofi sottolio. Euro 8,00

Diavola. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e salame piccante. Euro 8,50

Bufala. 1-7

Pomodoro e mozzarella di bufala campana. Euro 8,50

Rucola e pomodoro fresco. 1-7

Mozzarella, rucola in cottura e pomodori datterini freschi. Euro 9,00

Tonno. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e tonno sottolio. Euro 8,50

Tonno e cipolla. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, tonno sottolio e cipolla bianca. Euro 9,00

Quattro formaggi. 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola DOP e toma piemontese. Euro 9,00

Verdure. 1-7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati. Euro 9,00



Crudo di Parma. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma. Euro 9,00

Frutti di mare. 1-4-7-12

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare. Euro 11,00

Funghi porcini. 1-7

Pomodoro, mozzarella e funghi porcini. Euro 9,50

Calzone. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Euro 7,50

Calzone farcito. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi sottolio e funghi sottolio. Euro 8,50

Mari e monti. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e funghi porcini. Euro 10,00

Contadina. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e funghi porcini. Euro 10,00

Gorgonzola e speck. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP e speck. Euro 10,00

Focaccia al crudo di Parma. 1-7-12

Focaccia, rucola, pomodori datterini freschi e prosciutto crudo di Parma. Euro 10,00

Scamorza e radicchio. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, scamorza e radicchio rosso in cottura. Euro 9,50

Salsiccia e friarielli. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli (fatti in casa con aglio e peperoncino). Euro 9,50

Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano. 1-7-12

Mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Euro 10,50

Brie e noci. 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie e noci. Euro 10,00

Pizze senza glutine, supplemento di Euro 2,00

N.B. Non tutti gli ingredienti sono garantiti senza glutine.

Chiedere conferma al momento dell'ordine.

*I pesci serviti crudi sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE853/04) .
In ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari .*



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)