

Menu Degustazione
dal 19 al 24 Settembre

5 Portate

Antipasto

Polpo arrosto su crema di avocado e cipolla rossa in agrodolce 13

Bis di Primi

Spaghettoni freschi con vongole e bottarga 1-2-12-14

Risotto con ostriche e arancia candita 11-13

Secondo

Pavè di salmone al forno ai semi di papavero,
composta di arance amare e broccoli spadellati 4-6-14

Dessert

Gelato Buontalenti all'amaretto di Saronno e caffè 5

€ 45,00 a persona
(bevande escluse)- Min. 2 persone

Menu

ANTIPASTI

Polpo* caramellato in salsa teriyaki su letto di melanzane in scapece	4-13	€18,00
Acciughe di barile del Mar Cantabrico con pane ai cereali e riccioli di burro	1-5-6-14	€18,00
Catalana di *gamberi con pomodoro, cubetti di avocado, cipolla rossa	8-12	€18,00
Carpaccio di gamberi* rossi di Mazara crudi con maionese all'avocado, songino, finocchi e arance	2-8-12	€17,00
Cappesante fasciate al bacon su crema di topinambur, riduzione di crostacei e pepe rosa	13-12-8	€20,00
Battuta di fassona piemontese "La Granda" (presidio Slow Food) con tartufo nero, insalatina, crostini, senape e citronette	1-9	€21,00
Crudo S.Daniele con mozzarella di bufala d.o.p.	5	€16,00
Uovo perfetto su crema s.germaine, tartufo nero, gocce di aceto balsamico stravecchio e veletta di pane ai cereali	1-2-7	€18,00
Patè de foie gras di nostra produzione, salsa senapata e ai frutti rossi e pane ai cereali	1-5-7-9	€19,00
Involtini di cavolo verza ripieni di verdure con salsa tahina e humeboshi, su letto di hummus di ceci	11-7	€15,00

PRIMI

Spaghetti "neri" fatti a mano con *polpo, pomodorini gialli e rossi e olive taggiasche	1-2-13	€19,00
Paccheri di Gragnano con filettini di pescatrice, zucchine, fiori di zucca, olive taggiasche e pomodorini	1-9-14	€18,00
Spaghetti di Gragnano alle meraviglie del mare	1-8-12-13-14	€28,00
Bavette fresche di nostra produzione con mezza astice, sua polpa e pomodoro fresco	1-2-12	€28,00
Risotto mantecato alla stracciatella con crudo di gambero* rosso di Mazara al lime e crema di basilico	12-8-5	€25,00
Spaghettoni fatti in casa con crema di prezzemolo, acciuga del Cantabrico e mollica frita, leggermente piccanti	1-2-14	€17,00
Bigoli di nostra produzione ai 3 pomodori, basilico e stracciatella di burrata	1-2-5	€15,00
Piatto della Tradizione - Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1-5-11	€30,00

SECONDI

Filetto di ombrina in padella con pomodorini, olive taggiasche, capperi e verdure croccanti	14-11	€24,00
Branzino al sale (min. per 2 persone) servito con patate al forno e spinaci al vapore	14-5	100 gr/ €6,50
Spadellata di pesce e crostacei* con pomodorini, peperoni friaroli e fagiolini	6-8-12-13-14	€27,00
Cuore di *baccalà (Islanda) al vapore con salsa orientale (miso, sakè, soya), crema di broccoli, cipolla rossa caramellata e senapata di zucca e zenzero	4-14-9	€27,00
Astice alla griglia servito con salse	12-2	€36,00
Filetto di tonno* al sesamo con spinaci	7-14	€24,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	1-2-5	€23,00
Costata di fassona piemontese "la Granda" alla griglia con patate al forno	5	100 gr/ €8,00
Entrecôte "Uruguay" (allevato a grano) alla griglia, scaloppata, con scarola saltata, uvetta e patate viola al burro	5	€27,00
Tagliata di fassona "La Granda" al pepe rosa e rosmarino con patate al forno	5	€22,00
Filetto di manzo Garonnese di Blonde d'Aquitaine alla griglia con patate al forno	5	€29,00

CONTORNI

Scarola stufata con uvetta	€8,00
Composizione di verdure grigliate	€8,00
Piatto di verdure cotte	€8,00

IL PESCE CRUDO

Tartare (battuta al coltello) di 1 solo tipo: tonno* / salmone / ricciola / spada	14	€17,00
Piatto misto "Mediterraneo": assaggi di tutte le tartare di pesce + 2 gamberi cotti	14-12	€23,00
Piatto misto "crudità": assaggi di tutti i tipi di filetti di pesce + 2 gamberi cotti	14-12	€23,00
Scampi*	12-8	al pezzo/ € 9,00
Gambero* rosso di Mazara	12-8	al pezzo/ € 7,00

(Le porzioni abbondanti di 1 sola qualità di pesce equivalgono a 1 porzione e ½)

* prodotto congelato

LE NOSTRE OSTRICHE ¹³

TARBOURIECH PERLE ROSE N°2	<i>Sud Francia (Etang deThau)</i>	€7,50
GILLARDEAU N°2	<i>Marennes Oleron</i>	€7,50
PLEIADE POGET PAPILLON N°5	<i>Marennes Oleron</i>	€3,50
REGAL N°5	<i>Irlanda</i>	€3,50
SENTINELLE N°5	<i>Irlanda Dundrum bay</i>	€3,50
SAN TEODORO N°3	<i>Sardegna</i>	€7,00

*Alcune ostriche sono solo stagionali, altre sono disponibili tutto l'anno
(chiedete ai nostri camerieri gli arrivi giornalieri - I prezzi tengono conto della pezzatura)*

PLATEAU

1-5-8-12-13-14

MINI

€27,00

2 ostriche della 5° misura, 2 ostriche Fines de Clair, 4 gamberi cotti, 4 bulot, crudo di salmone, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, verdure crude

MEDIO

€48,00

3 ostriche della 5° misura, 3 ostriche Fines de Clair, 6 gamberi cotti, 2 crostini con salmone affumicato, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, 2 *scampi, riccioli di burro

GLOBE

€135,00

1 Astice, 8 ostriche Fines de Clair, 6 gamberi cotti, 2 *scampi, 4 cannolicchi, 6 bulot, 2 crostini con salmone affumicato, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, cozze, vongole, fasolari, assaggi di tartare di *tonno, spada, ricciola, salmone

(Eventuali variazioni potranno comportare prezzi differenti da quelli indicati)

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i nostri semilavorati vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP (Reg. CE 852/04); inoltre, per salvaguardarne la freschezza, alcuni crostacei sono abbattuti a temperature negative dal produttore e il nostro tonno è categoria "superfrozen".

* prodotto congelato

DESSERT

Gelato "Bontalenti" di nostra produzione all'amaretto di Saronno e caffè	5	€8,00
Semifreddo all'amaretto con crema caffè	1-2-5-6	€8,00
Mousse ai tre cioccolati con salsa di lamponi	5-2-6	€8,00
Crem Caramel	5-2	€8,00
Tortino al cioccolato e pere con crema vaniglia	1-2-5-6	€8,00
Crema catalana	2-5	€8,00
Crostata di mele con crema vaniglia	1-2-5-6	€8,00
Tiramisu "Globe" su crema di caffè	1-2-5-6	€8,00

FRUTTA FRESCA E SORBETTI

Insalata di frutta		€7,00
Ananas		€7,00
Frutti di bosco		€8,00
Insalata di arance con mandorle, caramello e cioccolato	6	€7,00
Sorbetti (<i>limone / mandarino / mela verde / passion fruit</i>)		€7,00
Aggiunta di gelato	2-5	€1,50
Aggiunta di liquore		€1,50

Pane e Coperto €3,00

SEGNALIAMO A TUTELA DELLA NOSTRA CLIENTELA CHE:

Ai sensi della vigente normativa tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti allergeni:

1. cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. uova e prodotti derivati
3. arachidi e prodotti derivati
4. soia e prodotti derivati
5. latte e prodotti derivati
6. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
7. semi di sesamo e prodotti derivati
8. anidride solforosa e solfiti in tracce
9. senape e prodotti a base di senape
10. lupini e prodotti a base di lupini
11. sedano e prodotti a base di sedano
12. crostacei e prodotti a base di crostacei
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

Il consumatore è pregato di comunicare al personale prima dell'ordinazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate accidentali.