

Piatti di pesce

Acciughe del Mar Cantabrico

in olio EVO con crostini e burro ¹⁻⁴⁻⁷

€. 10.00

Mare

Polpo alla Luciana con pomodoro, olive, capperi e crostini di pane ¹⁻¹²⁻¹⁴

€. 15.00

Tonno

Tataki in crosta di papavero, crema di patate e cipolla caramellata ⁺⁴

€. 18.00

Spaghetti grossi ruvidi trafileti al bronzo

con Astice americano, pomodorini semi dry e uvetta ^{*1-2-4-12}

€. 24.00

Risotto Carnaroli azienda agricola Fedeli - Locate Triulzi

con pesce persico dorato, limone e salvia ^{*1-3-7-12}

€. 15.00

Calamari

Riccioli fritti con verdura frita ^{*1-4}

€. 18.00

Branzino nazionale

Filetto alla griglia con verdura al vapore, verdura grigliata, maionese alla curcuma e salsa olio limone e prezzemolo ³⁻⁴

€. 18.00

Gamberi Argentina

Spiedo su zucchine alla griglia, riduzione al marsala ^{*2-12}

€. 20.00



LO SFIZIO di PESCE

Tonno

Tataki in crosta di papavero, crema di patate e cipolla caramellata

+

Spaghetti grossi ruvidi trafileti al bronzo con **Astice americano**, pomodorini semi dry e uvetta

Promo € 24.00 (escluso T.F.)

min. 2 persone

Take away piatti d'asporto Sconto 20%

Su prenotazione

Ostriche € 3.00 cad. una

Paella € 20.00 a porzione
(minimo 4 persone)



Piatti di carne

Prosciutto Crudo di Parma

24 mesi "Pelacci" con gnocco fritto e cialda di fontina valdostana 1-7
€. 13.00

Gran Tagliere di affettati misti e formaggio 7-12

€. 13.00



**Risotto Carnaroli azienda
agricola Fedeli al
FERRARI MAXIMUM**
con bottiglia 0.375 cl
min. 2 persone 7-12
2 X €. 18.00

Risotto Carnaroli azienda agricola Fedeli - Locate Triulzi

mantecato Rosa con nocciole tostate e Gildoro Gorgonzola Dop - Gildo Introbio 7-8-12
€. 15.00

Tagliatelle fatte in casa

ai mirtili con fonduta di Grignola - Gildo Introbio - Valsassina e polvere di fungo 1-7
€. 15.00

Tartare di manzo invernale

battuta a coltello con crostone di polenta e funghi trifolati 12
€. 22.00

Tagliata di Scottona

al piatto con rucola, erbe aromatiche del nostro giardino, pomodoro grigliato, patate e salsa delicata alla senape 3
€. 22.00

Lepre

in salmì con polenta mista, cacao e tartufo *-1-12
€. 18.00

Brambiberger al sesamo

Burger da 180 gr. Black Angus, insalata, fontina d'alpeggio,
Crudo di Parma, cipolla caramellata, patatine Steakhouse, salsa barbecue *-1-7-12
€. 15.00

Patatine fritte €. 3.00 - Verdure grigliate €. 4.00 - Insalata mista €. 4.00

Coperto €. 3.00 (sabato, festivi e piscina)

(Supplemento musica €. 3.00)

a richiesta piatto disponibile **senza glutine** apportando modifiche agli ingredienti
Per varianti e/o piatti senza glutine potrà essere richiesto un piccolo supplemento

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire la naturale freschezza e salubrità

*Surgelato

Menu bambino fino 10 anni 1-3-7

Pasta, Patatine fritte, Bibita €. 13.00

Pasta, mini Cotoletta di pollo, Patatine, Bibita €. 15.00

0.75 AQuachiarà acqua ultra-filtrata €. 2.00
Acqua San Bernardo €. 3.00
Caffè €. 1.50
Bibita €. 3.00
Birra piccola €. 3.00
Birra media €. 4.00
Birra del Lago di Como 0.33 €. 6.00

Calice di vino 0.10 cl €. 2.00
Calice di vino Selezione da €. 3.00
Calice Prosecco di Valdobbiadene €. 4.00
Bottiglia di vino da € 14.00
1/4 vino €. 5.00
1/2 vino €. 9.00
Limoncello, Mirto €. 3.00
Amaro, grappa €. 3.00

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi

Per i Dessertchiedi la Carta