

---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### APERTURE

Uovo soffice, quinoa, mascarpone e zucca (3, 7) .....	18
Verza, tartufo nero e sedano rapa (9) .....	22
Rane* fritte, chutney di mela, castagne e misticanza autunnale (8, 12) .....	20

### PRIMI

Occhio di pernice, soffice di patate, funghi ed erba cipollina (1, 7) .....	24
Riso Buono Carnaroli, riduzione al mandarino e Gorgonzola (7) .....	22
Spaghetto, guanciola di manzo alla vaccinara, semi di senape (1, 10, 12) .....	22

### SECONDI

Pancia di maiale*, carote e mostarda di Cremona (7, 9, 10, 12) .....	24
Pesce bianco, salsa mugnaia e biete (4, 12) .....	28
Manzo, aglio nero, Indivia belga (8, 12) .....	26

### GLI INTRAMONTABILI

Bruscitt con polenta e vino rosso (7) .....	20
La nostra Cassoeula .....	25
Riso allo zafferano, fondo di ossobuco e gremolada (7, 12) .....	22

---

### PIATTO DEL GIORNO - CARPE DIEM

*Scopri ogni giorno un piatto diverso, creato con pregiati ingredienti di stagione.  
Disponibilità limitata, chiedi al personale di sala per saperne di più.*

---

### DOLCI

Latte, riso, caramello salato e lampone .....	10
Panna cotta, fichi d'india .....	10
Uva Fragola in consistenza .....	10
Fetta di Panettone Milano dello Chef Carlo Cracco con crema al mascarpone .....	10



*\*Prodotto congelato in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.*

*In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala.*