

La carta

a cura di Andrea Ribaldone
ed Edoardo Traverso

Antipasti e insalate

T Crudo di manzo, la sua riduzione e salsa al prezzemolo	Euro 16,00
Calamaro scottato, crema di peperone, scamorza e capperi	Euro 16,00
Rollè di coniglio, coulis di pomodoro giallo Casa Marrazzo e maionese alle olive	Euro 16,00
T Uovo poché, patata schiacciata, nocciola e salsa vegetale	Euro 16,00
Insalata "maritata" con Fiordilatte di Napoli Latteria Sorrentina	Euro 18,00

Primi

S Fusillo Milano con crema di risotto allo Zafferano 3 Cuochi, ragù di ossobuco e gremolada	Euro 17,00
Gnocco di patate mantecato con bisque, crudo di gambero rosa e lime	Euro 17,00
Riso Buono mantecato con barbabietola, salsa al quartirolo e fondo di manzo al caffè	Euro 18,00
Scrigno Divine Creazioni con Squacquerone di Romagna DOP ed erbe di campo, carciofi, crema di Parmigiano Reggiano e olio alla menta	Euro 16,00
Spaghetto alla chitarra, crema di Parmigiano Reggiano con la sua crosta croccante e pepe nero selvatico	Euro 15,00

Secondi

S La milanese "Identità", patate ratte, rucola e pomodorini	Euro 28,00
T Controfiletto di manzo arrosto, funghi e cavolo romanesco	Euro 24,00
Branzino, emulsione di mare, polvere di pomodoro, capperi e radicchio trevigiano	Euro 26,00
Topinambur laccato con aceto balsamico e crema di carciofi	Euro 24,00
Sovracoscia di faraona farcita di erbe di campo e zucca all'olio	Euro 24,00
Selezione di Formaggi e stagionature di Parmigiano Reggiano	Euro 28,00

Dessert

Cioccolato Ganache montata al Guanaja 70%, namelaka al Jivara 40% e cremoso di Ivoire 35%, biscuit Sacher, chips e crumble al cacao	Euro 12,00
Monte Bianco Mousse leggera ai marron glacé, frollino alle castagne, gel e sorbetto al melograno, meringa e lamelle di castagna fresca	Euro 12,00
Agrumi Mousse e salsa alle clementine, cake agli agrumi, crema e biscotto al limone, croccante di bucce e agrumi a vivo	Euro 12,00
La frutta in sorbetto	Euro 8,00

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino 0.75 Acqua Panna 0.75	Euro 4,00
--------------------------------------	-----------

I nostri caffè sono Lavazza

Caffè espresso Caffè decaffeinato	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 4,00

Coperto	Euro 3,00
---------	-----------

S | I nostri piatti simbolo

T | Tartufo tutto l'anno | in collaborazione con Appennino Food Group

Il Tartufo Bianco Pregiato può essere aggiunto alla portata suggerita dal nostro chef oppure al piatto prescelto in menu. Il tartufo verrà conteggiato separatamente rispetto al prezzo del singolo piatto. La grattata del peso di 1g è proposta a Euro 10,00. In alternativa il tartufo può essere pesato al tavolo nella quantità desiderata e conteggiato secondo quotazione di mercato.

Formula Business (disponibile solo a pranzo) | Euro 35,00 con l'esclusiva scelta dei due Piatti del Giorno Acqua Panna o S.Pellegrino e caffè Lavazza inclusi | Bevande e coperto esclusi.

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, cioccolato Valrhona.