

## IL NOSTRO MENU AUTUNNALE

Abbiamo elaborato il nostro menù intorno a questi cinque prodotti italiani provenienti da territori specifici e famosi per il loro know-how unico:

Zucca di Mantova - Lombardia

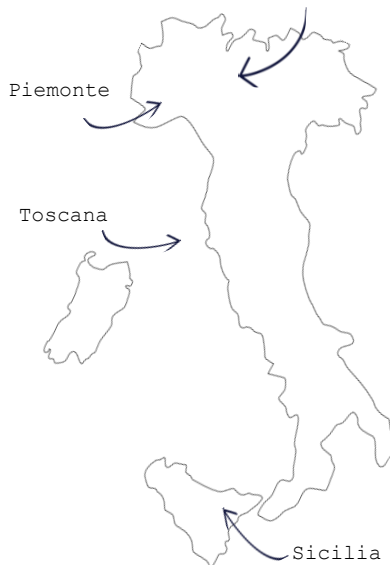
Castagne di Cuneo IGP - Piemonte

Arance di Ribera - Sicilia

Castelmagno DOP - Piemonte

Tartufo nero - Toscana

Lombardia



## ZUCCA della Lombardia

### Zucca in 3 consistenze

Bitto d'Alpeggio / Spinacino croccante 16€  
Intera ⑦

### Risotto alla Zucca

Rosmarino / Amaretto di Saronno 20€  
Intera ① ⑦ ⑫

### Agnolotti del Plin

Zucca / Vitello / Burro e Salvia 16€ / 28€  
Mezza o Intera ① ③ ⑦

## Castagne del Piemonte

### Castagne Arrosto

Funghi Porcini / Burrata / Miso 14€ / 24€  
Mezza o Intera ① ⑦ ⑫

### Gnocchetti di Castagne

Pecorino toscano / Cipolla rossa / Guanciale 14€/24€  
Mezza o Intera ① ⑦

### Guancetta di Vitello

Castagne / Verdure in agrodolce / Demi Glace 30€  
Intera ① ⑫



## ARANCE di Sicilia

### **Tartare di Fassona**

Finocchio / Maionese all'Arancia

24€

Intera ① ③

### **Linguine alla Siciliana**

Arance/ Peperoncino / Aglio / Pinoli / Scarola / Uvetta

18€

Intera ① ⑦ ⑧

### **Coscia d'Oca**

5 spezie / Barbabietola / Arancia

30€

Intera ⑫

## CASTELMAGNO DOP del Piemonte

### **Culatello di Zibello**

Castelmagno / Mostarda di Pere / Miele

20€

Mezza ⑦

### **Risotto al Nebbiolo**

Castelmagno / Mirtilli / Nocciole / Demi Glace

20€

intera ⑦ ⑧ ⑫

### **Tagliata di Cervo**

Castelmagno / Erbette croccanti / Demi Glace

30€

Mezza o intera ⑦ ⑫



## TARTUFO NERO\* Toscano

### Uovo in Camicia

Tartufo Nero / Topinambur

18€

intera ③ ⑦

### Tagliolini al Tartufo Nero

Parmigiano Reggiano / Speck

25€

Intera ① ③ ⑦

### Pesce Spada

Tartufo nero / Broccoletti / Aglio / Cacio & pepe

32€

intera ① ④ ⑦

\*Solo disponibili quando il prodotto Tartufo è disponibile

---

Our Zucca is sourced at Azienda ortofrutticola NADALINI (MN)

Our Castagne is sourced Azienda agricola Marco Bozzolo Valle Mongia (CN) .

Our Arance di Ribera, is sourced from Aranciamatp, Via Pitagora, 20, Ribera (AG).

Our Castelmagno is sourced from Caseificio Gennari, Str. Varra Superiore, 14, Collecchio.

Our Tartufo Nero is sourced from Azienda agricola Loghi, Gerenzano, San Giovanni D'asso (SI)



- ① glutine-cereali/grain-gluten ② crostacei/shellfish ③ uova/eggs ④ pesce/fish ⑤ arachidi/peanuts ⑥ soia/soya ⑦ latte/milk  
⑧ frutta a guscio/nuts ⑨ sedano/celery ⑩ senape/mustard ⑪ semi di sesamo/sesame seed ⑫ solfiti/sulphites  
⑬ lupini/lupins  
⑭ molluschi/seafood - mollusc ⑮ carne/meat ⑯ piatto vegetariano/vegetarian dish

**Per eventuali allergie e/o intolleranze avvisate il nostro personale, nel menù sono indicati gli allergeni ed è consultabile l'elenco/scheda degli allergeni su richiesta.**

For any allergies and / or intolerances, notify our staff, the allergens are indicated in the menu and the allergen list / sheet can be consulted on request.

**Alcuni prodotti contrassegnati con \*\* possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.**

Some products marked with \*\* can be deep frozen or frozen on site (by rapid temperature reduction) as described in the procedures of the hygienic self-control manual pursuant to reg. ce n. 852/04. We are available for any clarification.

**I prodotti esposti possono essere acquistati e descritti dallo Chef.**

The products on display can be purchased and described by the Chef.

**Il nostro Chef Alex Visconti è a vostra disposizione per programmare i vostri eventi, banchetti e cene speciali.**

Our Chef Alex Visconti is at your disposal to plan your events, banquets and special dinners.

