

# *Menu d'estate*

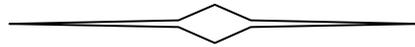
## *L'aperitivo*

*In abbinamento all'entratina, offerta dallo chef, vi proponiamo:*

*Prosecco Sup. Conegliano/Valdobbiadene 2015 - San Giuseppe* 4 euro

*Oltrepò Pavese Metodo Classico "Vergomberra" 2011 - Verdi* 6 euro

*Champagne Brut – Aubry* 9 euro



## *Gli antipasti*

*Prosciutto crudo di Parma selezione Ruliano 32 mesi, spalla cruda,  
Patè e salame d'oca, petto d'oca affumicato, con i nostri sottaceti* 10 euro

*Fegato grasso d'anatra "al torcione" pan brioche,  
composte di cipolla e di fichi* 14 euro

*Gazpacho e gamberi alla piastra* 12 euro

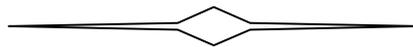
*Tartare di tonno alla siciliana* 14 euro

*Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e zucchine,  
menta fresca e granella di nocciole* 12 euro

**NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.**

## *I primi*

<i>Risotto alla milanese al salto con crema di Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi e lamelle di tartufo</i>	<i>14 euro</i>
<i>Fagottini ripieni di gorgonzola, ragout di pere spadellate burro e rosmarino, riduzione di porto</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tagliolini al ragù di coniglio</i>	<i>12 euro</i>
<i>Spaghettoni aglio olio e peperoncino, crudité di gamberi e lime</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tortelli di pesce spada, fondente di pomodoro, olive nere e timo</i>	<i>12 euro</i>



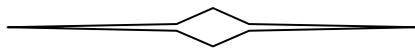
## *I secondi*

<i>Coniglio alla senape con gratin di patate</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tagliata di filetto di vitello su rösti di patate</i>	<i>16 euro</i>
<i>Filetto di pescato del giorno cotto sulla pietra, caponatina alla pantasca</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tagliata di tonno, melanzane, pomodorini, olive e capperi</i>	<i>16 euro</i>
<i>Calamari cotti a bassa temperatura, ripieni di ricotta e spinaci, gratinati al forno, su vellutata di piselli</i>	<i>16 euro</i>

**NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.**

*La nostra selezione dei migliori formaggi italiani  
accompagnata da mieli e mostarde*

10.00 euro



***I dolci***

<i>Cestino di cialda croccante, frutta fresca e gelato alla crema</i>	<i>6 euro</i>
<i>Carpaccio di ananas, salsa di fragole e crema al cioccolato</i>	<i>6 euro</i>
<i>Zuppetta di cioccolato bianco e yogurt greco ai frutti di bosco</i>	<i>6 euro</i>
<i>Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri</i>	<i>6 euro</i>
<i>Millefoglie di pere e cioccolato</i>	<i>6 euro</i>

*NB - Pane e coperto: 3 euro. Questo importo non viene addebitato se si ordinano almeno due portate.*

## *I nostri menu degustazione*

### *I "classici" di *e20**

*Polpo alla mediterranea su mousseline di patate all'olio del Garda*

*Risotto alla milanese al salto  
con crema di Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi*

*Mondeghili tradizionali milanesi con tortino di patate e cipolle*

*Carpaccio di ananas, salsa di fragole e crema al cioccolato*  
35.00 euro

### *Menu "Vegetariano"*

*Tortino di melanzane e pomodori, spuma di bufala al basilico*

*Fagottini ripieni di gorgonzola, ragout di pere spadellate burro  
e rosmarino, riduzione di porto*

*Uova affogate su pane tostato, crema di Parmigiano,  
gherigli di noce e lamelle di Tartufo nero*

*Cestino di cialda croccante, frutta fresca e gelato alla crema*

40.00 euro

**NB:** i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.

## *I nostri menu degustazione*

### *Menu gourmet – “Il mare”*

*Battuta di filetto di merluzzo nordico scelto, purè di patate e zucchine, menta fresca e granella di nocciole*

*Tortelli di pesce spada, pomodoro fondente, olive nere e timo*

*Tagliata di tonno, melanzane, pomodorini, olive e capperi*

*Zuppetta di cioccolato bianco e yogurt greco ai frutti di bosco*

*40.00 euro*

**NB:** *i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.*

## *I nostri menu degustazione*

### *Menu gourmet – “La terra”*

*Fegato grasso d’anatra “al torcione” pan brioche,  
composte di cipolla e di fichi*

*Risotto alla milanese al salto con crema di Parmigiano Reggiano  
Riserva 40 mesi e lamelle di tartufo*

*Coniglio alla senape con gratin di patate*

*Semifreddo al gorgonzola e salsa di mirtilli neri*

*40.00 euro*

*NB: i nostri menu degustazione possono essere ordinati anche da un solo commensale. I piatti dei menu non possono essere cambiati.*