



## ANTIPASTI

CARNE SALADA DI BLACK ANGUS AFFUMICATA  
RUCOLINA FRESCA E OLIO AL BERGAMOTTO

TARTARE DI TONNO TROPICALE, MANGO VIA AEREA,  
EMULSIONE DI PASSION FRUIT

ANTIPASTO VEGAN: ROLL DI PASTA FILLO, VERDURE  
CROCCANTI, POLPETTINE DI QUINOA

MISTO HOME MADE: 6 ASSAGGI, 3 DI TERRA E 3 DI  
MARE ( SE VOVI SAPERNE DI PIÙ... PROVAMI! )

TAGLIERE FIENILE X2: UN BEL MIX TRA CARNE E  
PESCE CON AFFETTATI DI MARCO DI OGGIONO E  
SALAMI DEI BENCINI DI FORNACI



## PRIMI PIATTI

### LE PASTE FRESCHE

CALAMARATA AL RAGÙ DI RICCIOLA  
CREMA DI MELANZANE E MENTA, PINOLI TOSTATI

SPAGHETTONE AI 3 POMODORI  
SALSA DI SAN MARZANO, CILIEGINO CONFIT, DATTERINO  
GIALLO AFFUMICATO

RAVIOLO ALLA COLLINETTA DI MARCO DI OGGIONO  
FARCIA DI PATATE E PANCETTA, BURRO NOCCIOLA,  
SALVIA, BRICIOLE DI AMARETTI

### I RISOTTI

RISOTTO GIGI GORGONZOLA, PISTACCHI, LARDO DI  
PATANEGRA

RISOTTO GIALLO ZAFFERANO GAMBERI, ASPARAGI  
CROCCANTI, STRACCIATELLA

RISOTTO MONZESE A MODO MIO  
LUGANEGA, PATATE, EMULSIONE DI AGRETTI



## SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE AL  
PROFUMO DI TIMO

COSTINE IN CBT LACCATE AL MIELE E BBQ

MEDAGLIONI DI MAIALINO LARDELLATO

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI, SALSA AGRODOLCE  
HOME MADE

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATA, BRIQUETTE ALLA  
MEDITERRANEA

POLPO IN CBT, CREMA DI SEDANO RAPA E TIMO,  
PANE GUTTIAU