NOVITA' L'ITALIA INCONTRA LA CINA

Ravioli Cinesi alla Cassoeula Chef Stefano de Santis

€ 14,00

Antipasto

€17.00

IL piatto del Fienile, assaggi di carne, pesce e affettati del nostro territorio (Marco d'Oggiono e Bencini di Fornaci)

Busecca (Trippa alla Milanese) con crostoni di pane €12.00

Piatto Unico: Risotto Giallo con Ossobuco a Modo Mio €25.00

Primi Piatti

€17.00

Risotto di GiGi: gorgonzola pistacchi e lardo di Patanegra

Tagliatelle alle castagne: porcini speck zafferano

Spaghettoni Senatore Cappelli: San Marzano allo scoglio

Risotto Carnaroli: pesto di zucchine, menta e cozze e limone

Ravioli di Luganega Monzese: riduzione al vin brulè e castelmagno

Pizzoccheri Valtellinesi (la pasta la facciamo noi)

Secondi Piatti

€20.00

Stinco alla birra: fondo di cottura e porcini

Orata sfilettata: Crosta di pistacchio e burrata di Bufala

Tentacolo di polipo arrostito: crema di patate e crumble di olive

Rostisciada con polenta (chiedi allo staff di sala)

Festival della Cassoelula con polenta diRovetta €22.00

Contorni

€5.00

Patate novelle

Caponata di verdure

Polenta di rostrato rosso di Rovetta in Val Seriana (Bergamo)