



Il menu "à la Carte" di Frigerio Umberto



Antipasti

<i>Ostriche</i> ¹⁴	5 pezzi	€. 15.00
<i>Gamberi Rossi di Mazara, rosti di patate, riso venere e limone candito</i> ^{*-2}		€. 18.00
# <i>Acciughe del Mar Cantabrico</i> ¹⁻⁷		€. 8.00
<i>Piovra arrostita con crema di patate e pomodori confit</i> ^{*-4-7}		€. 13.00
# <i>Tagliere di salumi con il crudo di Pelacci e frico</i> ^{*-1-7}		€. 13.00
# <i>Pata Negra 100% Iberico Puro Bellota D.o.p., tigella e insalata</i> ^{*-1-7}		€. 12.00

Primi piatti

# <i>Risotto con persico, limone e salvia</i> ^{*1-3-7-12}		€. 15.00
# <i>Spaghettoni "Arte e Pasta" con polpa di Grancevola e bottarga di tonno</i> ^{*1-3-7-12}		€. 13.00
# <i>Trenette con un Astice americano</i> ^{*1-2-12}		€. 20.00
# <i>Tagliolini al guanciale, pepe di Sarawak e uovo affogato</i> ^{*-1-3-7-8}		€. 10.00
# <i>Tagliolini con panna acida e caviale</i> ^{*-1-3-7-8}	vedi riquadro	➔

Secondi piatti

<i>Filetto di branzino alla griglia con sauté di verdura</i> ⁴		€. 16.00
<i>Turbante di branzino e melanzana, crema di pomodoro</i> ⁴		€. 16.00
<i>Tonno in carpaccio alla soia e misticanza</i> ^{*2-12}		€. 16.00
<i>Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape</i> ^{*-4}		€. 18.00
<i>Filetto di manzo in tartare a coltello con pinzimonio e citronette</i> ³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²		€. 23.00
<i>Filetto di manzo sulla pietra e patate</i> ³⁻¹⁰		€. 20.00
# <i>Cotoletta classica alla milanese con patatine fritte</i> ¹⁻³⁻⁷		€. 16.00
<i>Tagliata di manzo sulla pietra con salsa alla senape, salsa aromatizzata e patate</i> ³		€. 15.00
# <i>Scaloppa di vitello con carciofi croccanti</i> ¹⁻⁷		€. 15.00
<i>Degustazione Storico Ribelle ...alpe Trona Vaga 2017 e Valvedrano 2016</i> ⁷		€. 10.00



Coperto/servizio sala La Gioconda € 3.00 (gratuito con doppia portata)

a richiesta piatto disponibile senza glutine apportando modifiche agli ingredienti

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire la naturale freschezza e salubrità

*Surgelato



CAVIALE ROYAL



Un caviale ottenuto dallo Storione Bianco. Uova di grande dimensione (da 2.8 a 3 mm) con sapore estremamente delicato e cremoso. Il colore varia dal grigio scuro a toni leggermente più chiari o ambrati.

CAVIALE IMPERIAL



Si ottiene dallo Storione Siberiano. Le uova sono di buona consistenza e di media pezzatura (2.5-2.7 mm). Il gusto è deciso e persistente. Il colore varia sui toni del marrone: da scuro a dorato

Vasetto 18 gr € 40.00

Abbinamento:

Tagliolini con panna acida € 5.00 cad. uno

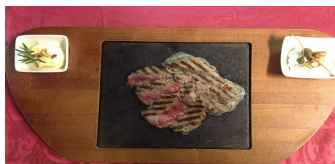
Menu Carne:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno

Dessert dello chef

1 bottiglia di Rosso toscano
ogni 2 persone, acqua, caffè
coperto e servizio

€ 30.00 a persona



Menu Tagliata:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno
coperto e servizio **€ 20.00**

LO SFIZIO di PESCE

OSTRICA e CARPACCIO di TONNO
su MISTICANZA alla SOIA

SPAGHETTONI ARTE E PASTA con POLPA di
GRANCEVOLA e BOTTARGA

DESSERT dello CHEF

1 bottiglia di Vino selezione BOSCO LONGHINO
ogni 2 persone, acqua, caffè

coperto e servizio. **30.00 a persona**

1/2 acqua	€ 1.50
Caffè	€ 1.50
Bibita	€ 3.00
Birra piccola	€ 3.00
Birra media	€ 4.00
Calice di vino della casa	€ 2.00
Calice di vino Selezione da	€ 3.00
Calice "52"	€ 4.00
1/4 vino della casa	€ 4.00
1/2 vino della casa	€ 8.00
Bottiglia di vino da	€ 12.00
Limoncello, Mirto	€ 2.50
Amaro, grappa	€ 3.00

Patate al forno o fritte	€ 2.00
Verdure grigliate	€ 3.00
Insalata mista	€ 3.00

Menu bimbo 1-3-7

Pasta, Patatine fritte, Bibita € 8.00

Pasta, mini Cotoletta di pollo, Patatine, Bibita € 13.00

I Dessert

Spaccata di torrone con nocciole piemontesi e calice di moscato 3-8-12	€ 7.00
# Tiramisù istantaneo al caffè espresso 1-3-7-12	€ 6.00
# Crema zabaione, crumble al cacao, fragole e p.m. 1-3-7-12	€ 6.00
Meringa con cioccolata calda: Classica o Noir Fondente o Zenzero 1-3-7-8	€ 6.00
# Bomba a mano al cioccolato croccante con fragole, gelato, panna montata e nocciola caramellata 1-3-7-8	€ 6.00
Cestino di pasta sfoglia con frutta fresca e gelato 1-3-7-8	€ 7.00
Ananas al gelato 3-7	€ 5.00
Macedonia di frutta fresca con gelato 3-7-8	€ 5.00
Sorbetto al limoncello e liquirizia 1-3-7-12	€ 5.00
Sorbetto alla Mela verde 1-3-7-12	€ 5.00
Semifreddo Parfait al caffè (crema di latte, uova e caffè)	€ 5.00
Mini affogato al caffè o Caffè Brembi con panna montata 1-3-7	€ 3.00
Calice di moscato 12	€ 3.00
Calice di Sauternes o passito 12	€ 5.00

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi