

## **ANTIPASTI**

UOVO DI MONTAGNA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON ARYA DI PATATE RATTE,  
BAGOS E TARTUFO NERO ABRUZZESE  
20,00

PATE' ALLA MILANESE CON PROSCIUTTO DI ANATRA E PAN BRIOCHES  
16,00

BATTUTA DI VITELLO CON GELATO ALLA CIMA DI RAPA, PARMIGIANO REGGIANO E BARBABIETOLA  
18,00

SCAMPI E CAPESANTE PIASTRATE CON VELI DI SEDANO RAPA ED ESTRATTO DI MELA VERDE.  
20,00

SARDE TRA BECCAFICO E SAOR CON ROBIOLA, SALSA OLANDESE E LIME  
20,00

## **PRIMI**

RISOTTO CARNAROLI GRAN RISERVA CON SPINACINO, VELLUTATA DI PARMIGIANO 24 MESI, OLIO DI GINEPRO  
E RUGIADA DI GRAPPA MOSCATO  
22,00

ZUPPA DEL CONTADINO CON VERDURE TORNITE, LEGUMI DI STAGIONE E CONSOMME'  
18,00

SPAGHETTI CON OLIVE SCHIACCIATE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO, FIOR DI CAPPERO E BATTUTA DI GAMBERI  
ROSSI PROFUMATI AL LIME  
24,00

TRENETTE DI PORCINI PROFUMATI AL BURRO DI BRETAGNA SALATO CON FINFERLI E CIME DI RAPA  
22,00

RAVIOLI DI VONGOLA CON SPUMA DI MARE, ORATA AL POMPELMO E IL SUO CONSOMME'  
20,00

RISOTTO ALLA MILANESE DELLA TRADIZIONE  
20,00

## **MARE**

FILETTO DI BACCALA' IN OLIO DI COTTURA SU CREMOSO DI CAROTE VIOLA, LENTICCHIE BELUGA E CIALDA DI POLENTA  
32,00

TRANCIO DI DENTICE SCOTTATO SU PANZANELLA DI FRISA INTEGRALE, ACQUA DI POMODORO, CAPPERO E ACCIUGHE  
28,00

## **TERRA**

LOMBATINA DI AGNELLO PRESALE' PROFUMATO AL RAS EL HONOUT CON HUMMUS, TACCOLE E BABY CAROTE  
28,00

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI CON TARTUFO NERO, SPINACINO APPASSITO E SCALOPPA DI FOIE GRAS  
35,00

MILLEFOGLIE DI MAIALINO CON CIME DI RAPA SALTATE, PATATE FONDENTI E SALSA ALL'ARANCIA  
28,00

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON CREMOSO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE  
28,00

## **FORMAGGI**

SELEZIONE DI FORMAGGI  
15,00

## **DOLCEZZE**

TARTELLETTA AL LIMONE  
10,00

SPECIALE  
12,00

MILLEFOGLIE DI MOUSSE AL GIANDUIA E CREMOSO AL LAMPONE  
10,00

COPPA THE SQUARE  
10,00

PINACOLADA IN SFERA  
12,00

Coperto p.p - 4,00 euro

\*Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti o surgelati in origine