

Acetaia Delizia Estense
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera
Milano (MI)



Consorzio Vacche Rosse
Reggio Emilia



Formagni
Novate Milanese (MI)



Latteria Soresina
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti
Oggiono (LC)



Molino Pasini
Marcara (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo
Milano



Le Selvagge
Nembro (BG)



Sommariva
Albenga (SV)



Tartufi Meneghini
Milano (MI)



Zaccaria
Salussola (BI)



Materia prima con cucina

Possiamo dirti che cosa abbiamo in menu oggi, ma non quello che ci sarà domani. È il Mercato che lo decide, regalandoci il miglior prodotto del giorno: quello più buono, più fresco. Lavoriamo la materia prima per darle un senso nuovo, senza snaturarne l'essenza. L'ingrediente ci suggerisce il piatto, la nostra gestualità lo esalta alla ricerca della vostra soddisfazione.

Raw material with cuisine

We can tell you what we have on the menu today, but not what there will be tomorrow. It's the market that decides, gifting us the best product of the day: the most delicious, the freshest. We work with the raw ingredients to give them a new meaning, without altering their essence. The ingredient suggests the dish, and our techniques enhance it in the pursuit of your satisfaction

Uovo tuorio, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe <i>Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread</i> (1,3,7)	euro 20,00
Pizzaiola carpaccio di ricciola di fondale, fragole, origano, capperi, olive <i>Wreckfish carpaccio, strawberries, oregano, capers, olives</i> (4)	euro 24,00
Melanzana caponata di melanzana alla brace <i>Grilled eggplant caponata</i> (8,9)	euro 20,00
Panzanella insalata di pomodoro e anguria, cetrioli, cipollotto, gelato al pane <i>Tomato and watermelon salad, cucumbers, spring onion, bread ice cream</i> (1)	euro 20,00
Trenette lupini, pesto di aglio asiatico, limone <i>Trenette homemade pasta, asian garlic pesto, lemon</i> (1,3,14)	euro 28,00
Ingannapreti gamberi rosa, peperone, latte di cocco, provolone piccante <i>Homemade pasta, pink shrimp, pepper, coconut milk, spicy provolone</i> (1,2,3,7)	euro 28,00
Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse rucola e pomodorino del Piennolo <i>Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes</i>	euro 38,00
Totano alla piastra, pane croccante, salsa di tenerumi, zucchine alla scapece <i>Grilled squid, crispy bread, tenerumi sauce, scapece courgettes</i> (1,14)	euro 36,00
Charlotte sorbetto pesca tabacchiera, kombucha, verbena, cremoso alle mandorle <i>Peach sorbet, kombucha, verbena, almond cream</i> (1,3,7)	euro 14,00
Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè <i>Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee</i> (1,3,7)	euro 14,00
Foresta Nera biscotto morbido al cacao, cremoso alla panna, composta di ciliegie <i>Soft cocoa biscuit, creamy cream, cherry compote</i> (3,7,8)	euro 14,00

MENU RAW Uovo Trenette Tagliata Tiramisù euro 75,00 Abbinamento vini euro 35,00 <i>Wine pairing euro 35,00</i>
MENU CARPE DIEM Panzanella Pizzaiola Ingannapreti Totano Charlotte euro 85,00 Abbinamento vini euro 45,00 <i>Wine pairing euro 45,00</i>
MENU LIBERA-MENTE un percorso di 6 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW euro 100,00 Abbinamento vini euro 50,00 <i>Wine pairing euro 50,00</i>