

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 euro 20,00

tuorio, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe

Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread

(1,3,7)

Pizzaiola euro 24,00

carpaccio di morone, fragole, origano, capperi, olive

Wreckfish carpaccio, strawberries, oregano, capers, olives

(4)

Melanzana euro 20,00

caponata di melanzana alla brace

Grilled eggplant caponata

(8,9)

Panzanella euro 20,00

insalata di pomodoro e anguria, cetrioli, cipolla, pane

Tomato and watermelon salad, cucumber, onion, bread

(7)

Riso euro 28,00

zafferano, funghi, lumache, salsa gremolata

Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolata sauce

(7,14)

Ingannapreti euro 28,00

gamberi rosa, peperone, latte di cocco, provolone piccante

Homemade pasta, pink shrimp, pepper, coconut milk, spicy provolone

(1,2,3,7)

Tagliata euro 38,00

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

rucola e pomodorino del Piennolo

Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes

Totano euro 36,00

alla piastra, pane croccante, salsa di tenerumi, zucchine alla scapece

Grilled squid, crispy bread, tenerumi sauce, scapece courgettes

(1,14)

Charlotte euro 14,00

sorbetto pesca tabacchiera, kombucha, verbena, cremoso alle mandorle

Peach sorbet, kombucha, verbena, almond cream

(1,3,7)

Tiramisù euro 14,00

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè

Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee

(1,3,7)

Cioccolato euro 14,00

al latte, bianco tostato, caramello salato, cacao, frolla

Milk chocolate, toasted white, salted caramel, cocoa, shortcrust pastry

(1,3,7,8)

MENU RAW

Uovo
Riso
Tagliata
Tiramisù

euro 75,00

Abbinamento vini euro 35,00

Wine pairing euro 35,00

MENU CARPE DIEM

Panzanella
Pizzaiola
Ingannapreti
Totano
Charlotte

euro 85,00

Abbinamento vini euro 45,00

Wine pairing euro 45,00

MENU LIBERA-MENTE

un percorso di 6 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW

euro 100,00

Abbinamento vini euro 50,00

Wine pairing euro 50,00