



Lo Staff del ristorante  
vi da il benvenuto

Tutti i nostri piatti sono **espressi** e di conseguenza,  
richiedono tempi maggiori per  
le preparazioni e le cotture.



*Piatti privi di glutine \* Prodotto Surgelato all'origine o con procedimento di abbattitura.  
"Per eventuali intolleranze siete pregati di avvisare il personale di sala che provvederà in merito"*



## I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

\*\*\*

### **Ossobuco con risotto alla milanese**

È il piatto più amato e richiesto dai nostri clienti abituali: chi lo prova certamente ritrova un perfetto connubio di sapori antichi che vuole ancora tornare a gustare.

\*\*\*

### **Guancia di vitello**

Le carni di qualità che selezioniamo accuratamente per questo piatto tipico della nostra tradizione, dopo una notte di marinatura, cuociono a bassa temperatura per un'intera giornata tanto che il suo tessuto connettivo raggiunge un grado di morbidezza ineguagliabile.

\*\*\*

### **Cazzoeula con polenta**

Dice un antico proverbio brianzolo che La cazzoeula l'ha da vess ben tachenta e minga sbrudulada o sbrudulenta!

(La cazzoeula deve essere appiccicosa e non liquida e brodosa.)

Noi la prepariamo proprio così, seguendo un'antica ricetta e la proponiamo a richiesta anche con l'oca e sempre accompagnata con la polenta di Storo, considerata "Oro".

\*\*\*

### **Risotto al salto**


Un disco giallo come il sole dorato, è una versione croccante e profumata del più tipico piatto lombardo che, così preparato, acquista un gusto nuovo e deciso, conservando intatto il fascino della tradizione.


\*\*\*







## Gli antipasti di mare


Polipo croccante alla paprika chinata con patate al timo e crema di broccolini grigliati   
13 €

Degustazione di mare..  
"Carosello dei ns antipasti"   
15 €

Salmone marinato "Gravelax" alla barbabietola,  
con carpaccio di sedano Verona e aioli agli agrumi   
12 €

Acciughe del Cantabrico, crostoni abbruscanti e burro di malga alla zesta di lime   
10 €


Gamberoni al rum su passata di lenticchie e carpaccio di zucca grigliata  
12 €

Carpaccio di tonno rosso con ceviche   
16 €




## Gli antipasti di terra

Antipasto del Gallo  
*"piccola selezione di salumi, galletto farcito, caprino di Caslino,  
Salciccia magrissima in umido, brigante fasciato, sottaceti artigianali".*  
16 €

Prosciutto dolce S. Ilario di oltre 30 mesi con bufala campana Dop   
13 €

Selezione di salumi con gnocco fritto  
11 €

Carosello della razza piemontese  
*"tartare di fassona con zesta di limone capperi e acciuga,  
carpaccio all' albese e arrosto di magatello a lunga cottura con salsa alla bagna cauda"*   
15 €

Gnocco fritto  
4 €





## primi di mare...

Cavatelli cozze e fagioli con pecorino di grotta

12 €

Risotto carnaroli con calamari, vongole, e vinaigrette al prezzemolo

*(ordine minimo per 2 persone)*

13 €

Spaghetti rustici Maiella di grano duro con vongole veraci panfritto su piatto piccante...

13 €

Spaghetti rustici Maiella di grano duro, colatura d'alici del Cantabrico e bottarga

13 €

Calamarata Maiella di grano ai frutti di mare

13 €



## primi piatti di terra

Risotto carnaroli selezione al salto

9 €

Pasta e fagioli alla veneta

9 €

Spaghettoni rustici Maiella di grano duro cacio e pepe

10 €

Paccheri rustici Maiella di grano con ragù al barolo su leggera besciamella bruciata  
allo zafferano e funghi selvatici

12 €

Gnocchi di patate caserecci con carciofi, menta e scaglie di Pecorino di Fossa

10 €

Risotto carnaroli selezione dolce amaro, con scorzonera e coste mantecato  
al taleggio con Bürola cruda

12€





## I secondi di mare...

Pesce intero

secondo il pescato e cucinato a piacere...

*"alla griglia , all'acqua pazza, alle verdure o beurre blanc"*

*Pezzatura 500/1500gr.prezzo al kg 48,00 (ideale per 2 persone)*

4,80 €

Rombo chiodato intero al forno, oppure a piacere...

*"alla griglia , all'acqua pazza, alle verdure o beurre blanc"*

*Porzione da 1.0/1,2Kg ( per 2 persone)*

39 €

Filetto di rombo in crosta di patate e gazpacho di pomodoro

18 €

Tataki, filetto di tonno pinna gialla e udon con brodo al miso

19 €

\*Frittura di pesce *"secondo il pescato"* con crocchetta iberica...

16 €

Pesce pescato in trancio *"secondo il pescato"* in guazzetto bianco di cozze e chips di pesce

19 €



## Le carni certificate...

Filetto di fassona con nuvola di patata affumicata e salsa al midollo

22 €

Tartare di fassona condita...

*"a piacere con cetrioli, capperini di Pantelleria,*

*cipolla, acciughe, rosso d'uovo e olio dop"*

17 €

Guancia di manzo di scottona femmina al barolo, cotta a bassa temperatura per 8 ore servita con polenta di Storo

19 €

Cotoletta milanese "alta" con panatura grossa del nostro pane e cotta al burro chiarificato, con crocchette di riso giallo e patate fritte tagliate a mano

18 €

Ossobuco "posteriore" in umido, cotto a bassa temperatura accompagnato con risotto alla milanese

19 €

Maialino al forno con cavolo nero e salsa al cacao amaro

18 €

Cazoeula con polenta di Storo macinata a pietra.. con il grappino di apertura

18€





## In griglia...

Costata di fassona (tagli da 500gr.)

22 €

Filetto di sanato alla griglia (tagli da gr.270)

22 €

Fiorentina di razza piemontese  
"rigorosamente tagli da 1,3/1,6Kg"

4,50 €/hg

Entrecote o tagliata di manzo a piacere

17€

Spiedo di Ribeye e salciccia con cipolle rosse di Acquaviva e peperoni

18 €

Tesori d'Abruzzo...Costine di maiale nero autoctono alla griglia

16€

*Tutti i piatti sono accompagnati con verdure grigliate di stagione*



## I Contorni

Verdure grigliate secondo stagione

4 €

Patate al forno con rosmarino

4 €

Patate fritte

4 €

Nuvole di patate e la sua buccia croccante

4 €





## I Dolci...

Tiramisù

4,50 €

Fondant Chocolat dello chef

6 €

Fondant Chocolat dello chef con gelato

8 €

Tarte Tatin di mele con gelato di vaniglia

6€

Panna cotta con gelatina al caffè


5 €

Pera cotta in Vin santo dolce con salsa al cacao amaro

5€

Bon Bon di gelatini ricoperti al cioccolato

4,50 €

Ananas o fragole 

4 €

Guarnizioni di gelato

1,50 €



## Vini da dessert

***Domenico Castellano in abbinamento serviti a bicchiere propone:***

Moscato Pellissero 2014 Azienda agricola Pellissero

4 €

Moscato rosa Doc 2014 Azienda agricolam Zeni

5 €

Torcolato 2011- Maculan

6,50 €

Ben Ryè- Passito di Pantelleria Doc. 375ml. Az. Agricola Donnafugata

6 €





## Per Terminare

Caffè

2 €

Caffè d'orzo e decaffeinato

2,50 €

Caffè corretto

2,50 €

Amari

3 €

**Acqua Naturale o Gassata 1lt.**

*Acqua potabile e affinata e/o addizionata CO2 corrispondente ai requisiti  
stabiliti dal D.L. 31/01 D.L. 174/2004 D.M. 25/12*

2 €

**Coperto, pane e servizio**

2,50

Il nostro personale è a Vs completa disposizione per informazioni in merito ad ogni singola pietanza servita nel Ns. ristorante.



*Piatti privi di glutine \* Prodotto Surgelato all'origine o con procedimento di abbattitura.  
"Per eventuali intolleranze siete pregati di avvisare il personale di sala che provvederà in merito"*





# LA PIZZA NAPOLETANA

## *Nuove pizze Extraordinarie*

*Per la nostra pizza utilizziamo da sempre ingredienti di assoluta qualità e impieghiamo l'antico, lento e collaudato metodo di lievitazione naturale della pasta: oltre quaranta ore di lievitazione sono necessarie perché la pizza risulti leggera e digeribilissima. Il tempo, la cura paziente e l'assoluta qualità degli ingredienti sono i segreti della nostra pizza.*

*Oggi, si arricchisce di nuove varianti e lavorazioni che la rendono davvero **e**xtraordinarie: abbiamo inserito nel nostro menu, alcune nuove tipologie di pizza che richiedono l'utilizzo di ingredienti di **a**ltissima **q**ualità da aggiungere durante i diversi passaggi in forno, perché necessitano di tempi diversi di **c**ottura; o ingredienti da aggiungere a **c**ruco per l'esaltazione di alcuni sapori. Per la loro preparazione, queste pizze verranno quindi estratte dal forno anche più di una volta durante la cottura e qualche minuto in più sarà naturalmente necessario*

***Ad ogni pizza il suo impasto...  
Ad ogni impasto la sua farina...  
Ad ogni ingrediente il suo tempo...***

***Le Classiche napoletane...  
Le tradizionali... Le ripiene...  
Le speciali secondo stagione...  
Ai 7 cereali...in farina nera***

