

PERCORSI

MILANO

Entrée con crostini di pane croccante
con concassé di pomodorini e rucola selvatica

Riso Carnaroli mantecato classico alla milanese

La nostra costoletta di vitello battuta e panata alla milanese
con patate arrosto

Tiramisù

48

MEDITERRANEO

Entrée con crostini di pane croccante
con salmone affumicato e guacamole
su misticanza di campo

Tortello di zucca al burro nocciola
con gamberi arrostiti e timo

Tonno rosso ai ferri con patate arrosto

Sorbetto al mandarino con mandorle tostate

58

Vini in abbinamento al percorso gastronomico

18

BEVERAGE

Acqua minerale in bottiglia naturale e gassata

5

Soft drink

5

Spritz

10

Birra in bottiglia 33 cl

7

Caffè

2,50

Amari

6

VINI

Calice di Franciacorta DOCG

10

Calice di bianco o rosso

da 7

Spumante brut - Borgo Fulvia - 75 cl

28

Chardonnay - Borgo Fulvia - 75 cl

26

Merlot - Borgo Fulvia - 75 cl

26

ALLERGENI

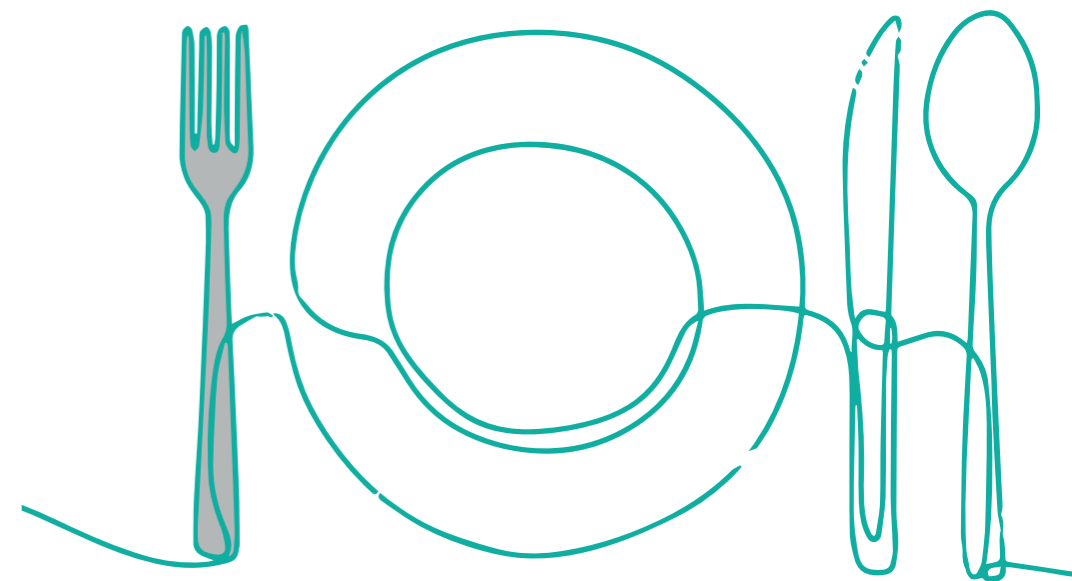
- | | | |
|---|--|---|
|  Glutine |  Soia |  Sesamo |
|  Crostacei |  Sedano |  Solfiti |
|  Uova |  Latte e derivati |  Lupini |
|  Pesce |  Frutta a guscio |  Molluschi |
|  Arachidi |  Senape |  Maiale |

I nostri piatti alla griglia potrebbero contenere tracce di glutine.
I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine.



ME
NU
RESTAURANT

Italian Taste



la Terrazza

ANTIPASTI

Bruschetta con pomodori e basilico fresco 


9



Caprese con burrata IGP 

15



Gratin di patate e broccoli con fonduta di Pecorino e olio al tartufo nero * 

16




Prosciutto crudo stagionato con formaggio morbido pugliese e pane tostato

17




PRIMI PIATTI

Fusillo di Gragnano ai tre pomodori

Fusillo fresco con pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, datterino, olio e basilico 

14



Vellutata di carote e zenzero con mandorle caramellate e olio agli agrumi * 

12



Il riso Carnaroli mantecato classico alla milanese 

17



Lasagna alla bolognese classica con ragù di carne e verdure *

15



Tortello di zucca al burro nocciola con gamberi arrostiti e timo *

18



Per i nostri secondi piatti utilizziamo solo carni 100% italiane

SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto 200 g

con rucola selvatica e pomodoro fresco

22

Filetto di petto di pollo alla griglia

con patate al forno

18

La nostra costoletta di vitello battuta e panata alla milanese 

con patate arrosto

25



L'ossobuco di vitello con gremolata e riso mantecato alla milanese 

26



Tonno rosso ai ferri

con patate al forno *

25



GOURMET

Autunno dentro 

Pane artigianale ai 5 cereali, hamburger di Fassona 200 g, bacon croccante, salsa al Pecorino, friariello caleno con patatine fritte e salsa smoked *

19



Avocado toast


Pane integrale croccante, guacamole, uovo sodo, salmone affumicato, semi di girasole e lino

14



PINSA ROMANA


Margherita 2.0

Pinsa romana croccante con salsa ai tre pomodori, mozzarella, olio extra vergine e basilico fresco * 

14



Tricolore

Pinsa romana croccante con burrata pugliese IGP, pomodoro fresco, rucola e olive Leccino * 

18



Autunno 

Pinsa romana croccante con mozzarella, prosciutto crudo, friariello caleno e scaglie di Grana *

19



INSALATONE E CONTORNI

Caesar salad

Insalata verde, petto di pollo, bacon croccante, uova sode, scaglie di Grana, pomodoro fresco e salsa Caesar

18



Cicoria ripassata *

8

Patate al forno o fritte *

8



Insalata mista

9


Piatto vegetariano


Piatto stagionale


Piatto regionale