

# MENÙ



## ANTIPASTI

BATTUTA DI PECORA GIGANTE BERGAMASCA	
CHIPS DI GIRASOLE, KEFIR AL PREZZEMOLO	17.50 €
TOTANO	
TOTANO COCCO E LIME, CRUNCH DI PANE ALLE ERBE AROMATICHE	17.00 €
PESCE SPADA MARINATO PETALI DI AGRUMI E ASPARAGI.	17.00 €
GAZPACHO	
ZUPPA FREDDA DI POMODORO,, PEPERONE, CETRIOLO (VEGY)	13.00 €
INSALATINA PRIMAVERILE	
ALICI ALLA MILANESE E AIOLI AL PEPE ROSA	15.00 €

## PRIMI

CANEDERLI DI TARASSACO CON RAGÙ DI PECORA, BURRO NOCCIOLA E PARMIGIANO.	16.00 €
SPAGHETTONE CAVALIERI MANTECATO IN RISTRETTO DI CROSTACEI, BOTTARGA E LIME	17.00 €
PACCHERI CAVALIERI CON TRIGLIA, CALAMARI, CAPPERI, POMODORO SECCO E RUCOLA.	19.00 €
LASAGNETTA APERTA CON SUGO ALLA GENOVESE NAPOLETANA E GAMBERI.	19.00 €

LE COTTURE SONO ESPRESSE 17 MIN

## SECONDI

<b>CHATEAUBRIAND</b>	70.00 €
FILETTO CON I SUOI CONTORNI (A PARTIRE DA MIN 2 PERSONE	
<b>TAGLIATA DI TONNO</b>	23.00 €
SEMISCOTTATO, MANDORLE TOSTATE, MAIONESE AL SEDANO E POMODORO CUORE DI BUE, PAK CHOI	
<b>FILETTO DI OMBRINA</b>	25.00 €
AL TYMO CON CAPONATA DI VERDURE PANE CARASAU E SALSA DI CIPOLLOTTO	
<b>DELIZIE DI MONTAGNA</b>	25.00 €
PECORA, FRUTTI DI BOSCO E SALVIA ANANAS	

## DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO	8.00 €
CREMINO DI CIOCCOLATO BIANCO	9.00€
ALBICOCCA CAMELLATA E NOCCIOLE	
STRUDEL RIVISITATO	9.00 €

COPERTO 3 EURO  
ACQUA 0,75 3 EURO  
CAFFE 2 EURO