

ecru do

Menu _____

“Nessun amore è più sincero
dell'amore per il cibo.”

_____ George Bernard Shaw

Antipasti

Tonno marinato alla teriyaki, lamponi
€18

Salmone marinato in leche di tigre,
frutto della passione
€15

Tartare di Fassona, uova marinato
al sale viola, senape
€15

Verdure a brunoise, farro allo yuzu
di agrumi, rafano
€11

Crema di melanzane
pomodorini, burrata, basilico
€12

Primi Piatti

Linguine Oro ai ricci di mare,
uova di lompo, alghe
€22

Tagliatelle di riso gamberi rossi,
cardoncelli, miele d'acacia
€18

Penna quadrata all'arrabbiata,
pomodorini del Piennolo, wasabi
€11

Risotto alla barbabietola, pomodorini
gialli confit, zola
€12

Vellutata di patate dolci,
carote arrostate allo zafferano
€10

Secondi Piatti

Ombrina in millefoglie con birra artigianale ambrata
€18

Salmone marinato alla barbabietola,
verdure fermentate
€18

Maialino cotto a bassa temperatura, salsa piccante agli agrumi,
salsa di mela verde, sedano rapa, bieta
€18

Scottata di manzo Piemontese, uova di quaglia,
asparagi, riso alla paprica dolce
€18

Verdure arrostate, curcuma, pak choi con tofu
€12

Omaggio a Milano

Vitello tonnato di antica tradizione
€19

Riso Carnaroli ai pistilli di zafferano
€20

Ganassino di manzo, purea di patate
€25

Servizio e coperto
€3

Desserts

Coppetta di foresta nera

€12

Bavarese di cioccolato al latte, mousse di
cioccolato bianco, tartufo al fondente, mango

€12

Zabaione freddo, cialda di mais

€10

Éclair al pistacchio

€10

Sfera dorata, fondente, lamponi

€12

Abbinamenti al calice

Passito di Pantelleria "Solidea"	Solidea	2014	€12
Verduzzo Friulano "Verlit"	Cecchini	2008	€12
Aleatico Passito dell'Elba	Acquabona	2011	€16
Frimaio Passito "Vendemmia Tardiva"	Vitivinicola Rizzi	2009	€16
Calvados	Christian Drouin	s.a.	€12

Selezione di The e Tisane

The Nero Darjeeling	€6
The Nero Earl Grey	€6
The Nero Smokey Lapsang	€6
The Verde Jasmine	€6
The Verde Menthe Touareg	€6
The Bianco Passion de Fleurs	€6
Tisana alla Verbana	€6
Tisana Fidji	€6
Camomilla	€6

Selezione di The e Tisane

Selezione Milano	€3
Selezione Peù BIO	€4
Selezione Zanzibar	€4
Decaffeinato	€3
Orzo	€3
Ginseng	€3
Acqua Lurisia Stiile/Bolle	€3
Soft drinks	€5

Informazioni

Negli alimenti venduti e/O preparati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine / crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova / pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi / soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, macada mia, Queensland e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di semi di sedano
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrati superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini / molluschi e prodotti a base di molluschi

Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo il Regolamento CE 853/2004

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco* o per qualsiasi informazione in merito, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Come da All. II del Reg. CE 1169/11

The food served in this restaurant may contain traces of the following substances:

- Cereals containing gluten / shellfish or shellfish based products
- Egg or egg based products / fish and fish based products
- Peanut or peanut based products / soy and soy based products
- Milk and milk based products (including lactose) / nuts: almond, hazelnut, walnut, acagiù nut, pe-can, macadamia, Queensland and pistachio
- Celery and celery based products
- Sesame seeds and sesame seeds based products
- Sulphites in concentrations higher than 10mg/kg
- Lupin and lupin based products

Raw fish is preserved and processed when fresh according to CE Regulations 853/2004

In Case of allergies or intolerances to any of the allergens listed above* or for further information do not he-sitate to ask our staff.

*As per All. II del Reg. CE 1169/11