

ANTIPASTI

" Piedino lombardo "

Piedino di maiale, cannellini, peperoni, cipolla rossa
18€

"Come una volta"

Cagliata di latte con verdure stagionali
20€

" Ramen toscano "

Capesante, brodo di zucca e verza, semi tostati, funghi, verza
marinata
22€

"Azzardo"

Polpo, arachidi e lattuga
22€



PRIMI PIATTI

"Cottura (lenta)"

Risotto Carnaroli con lumache
22€

" Spaghetti Milano "

Spaghetti, zafferano, midollo
23€

" Gnocco Lariano "

Gnocchi ripieni di scalogno, anguilla, polvere amara
24€

"Tepore Invernale"

Raviolo bicolore ripieno di stracotto d'asino, parmigiano liquido,
consommé di funghi, soia, cacao
24€

SECONDI PIATTI

" Proteina Vegetale "

Il vegetale in lavorazione stagionale

28€

"In doppia cottura"

Punta di manzo con mostarda e prezzemolo

30€

"Germano alla Puccini"

Germano reale con cipollotto e limone

34€

"Arcipelago Toscano"

Rivisitazione del classico Caciucco, gambero rosso, polpo, cozze,
pomodorini

36€



DOLCI

10€

"Ol Berghèm"

Burro montato con albicocca e ananas candita, biscotto di frolla
con chantilly, crumble di polenta e gelato alla stracciatella

"Brulè d'Autore"

Crema brulè alla fava Tonka con fichi, miele, grappa e gelato alle
noci

" La Brianzola "

Torta paesana con gelato alla vaniglia

"Illusione"

Ricordo della classica torta ricotta e pere