

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI ABBATTUTI ALL'ORIGINE O AL LORO ARRIVO. IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3"

Bere in calici di cristallo soffiato è una meraviglia. Abbiatene cura. Nel malaugurato caso in cui rompiate il calice, saremo costretti ad addebitare un importo simbolico di € 30

QUALITA',
MATERIA,
RISPETTO PER
LA MATERIA.

BENVENUTI ALLA
DISPENSA, DAL **1999**
SOLO COSE BUONE
PER DAVVERO

IN CONDIVISIONE

Lattuga al Josper, nocciole, ponzu e alghe 20 (2,6,7,9,13)
Asparagi verdi, uovo mimosa, Parmigiano 24 (2,3,9,13,14)
Scarola al forno cotta alla napoletana 22 (2,5,7,9,13)
Funghi shitake, pecorino e polvere di limone 26 (3,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)
Sarda XL croccante al nero 18 (1,5,7,9,13,14)
Sauté di cozze adriatiche cotte alle braci 22 (4)
Crudo di tonno ikejime mediterraneo 35 (5,7)
Zotoi di laguna e polentina cremosa 25 (5)

Cosce di piccione in tempura, salsa orioki 24 (1,4,7,9,11)
Tartare di cuore, pickles, bernese al miso 22 (5,7,11,13)
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 (2,11,14)
Salsiccia di Bra al Josper, biette, sedano rapa 22 (13)
Pancetta di Mora Romagnola e Mortadella al Josper 18
Cheese experience 3pz/6pz 18/35 (3)

CRUDI DI MARE

Ostriche Gillardeau n.2 6 cad (4)
Scampi Adriatico non trattati 20/hg (8)



Plateau Bretagna 80 (4,5,8)

Perfetto come antipasto per due persone.

All'interno, 2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia, gamberi rosa, crevettes a vapore, bulots, capesante nostrane

PASTA

Lasagna dryage cotta nel forno a legna 26 (3,9,12,13,14)
Pasta mista in brodo di cicale di mare, sedano, limone candito, tartare di cicale 25 (4,8,9,13)
Risone alla milanese, ragù di coregone e sarde affumicate 24 (3,5,9,12,13)
Bottoni ripieni di sarde, limone, in brodo di pomodoro e olio all'nduja 22 (5,9,11,13,14)

SECONDI

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,9,14)
Piccione dryage in quattro preparazioni 55 (2,3,9,13)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Diaframma di cavallo € 40
Filetto di Sashi € 55
Ribeye di Marchigiana € 65
Costate Angus Lucano grass fed € 100/kg
Costate di Frisona Morenica € 100/kg
Costate di Mirandesa portoghese € 140/kg

PESCE COTTO CUCINATO

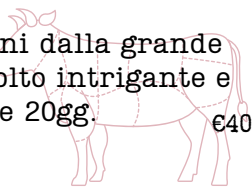
Polpo al Josper, lenticchie, latte di cocco 35 (4)
Rombo chiodato al Josper, beurre blanc alle erbe 40 (3,5,12,13)

Carni dryaged

Tagli da una persona

Diaframma di cavallo

accontenta quei clienti intenti a cercare carni dalla grande texture, morbidezza e succulenza. Sapore molto intrigante e texture croccante. Frollatura: dryage 20gg. €40



Il filetto di sashi Finlandese

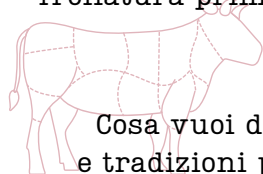
è il taglio più morbido e meno grasso dell'animale ma secondo noi anche il meno interessante. E' dedicato a chi vuole godersi un raffinato pezzo di manzo senza troppa profondità di gusto €55

Il Ribeye di Marchigiana

è il nostro taglio di carne più venduto. Viene ricavato dalla parte centrale della lombata dopo almeno 3 mesi di dryage. E' una carne splendidamente marezzata dedicata agli amanti dei tagli succulenti e saporiti €65

Costata di Frisona Morenica

è senza ombra di dubbio la nostra carne più venduta. Perfetto equilibrio tra grasso e magro, la portiamo almeno ai 70 giorni di frollatura prima di concederla. Da sempre, una garanzia. €100/kg



Costata di Minhota Portoghese

Cosa vuoi dire a 'sti Portoghesi? Nulla. Hanno genetiche e tradizioni pazzesche che riescono ad elevare le loro razze autoctone a livelli incredibili. Frollatura oltre 100gg. €140/kg

Costate Angus Lucano grass fed

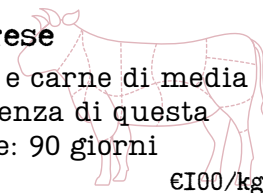
Il sapore, la digeribilità e la salubrità delle carni alimentate solo ad erba sono davvero uniche. Seguirà quindi una vera cottura Blue per far sì che la masticazione rimanga perfetta €100/kg

Carni dryaged

Tagli da 2 persone

Costata di Simmenthal bavarese

Lombate di sole femmine con fibra sottile e carne di media marezzatura. E' la nostra carne di partenza di questa settimana. Ed è già pazzesca. Dryage: 90 giorni €100/kg



Costata di Angus Galiziano

Questo allevamento a sud della Galizia ci consegna solo i migliori lombi femmine super tenere con frollatura già molto buone. Carne succosa e mediamente saporita. Alimentazione ad erba. Carne magra, ma non troppo. Dryage: 50 giorni €100/kg

Costata di Frisona Morenica

è senza ombra di dubbio la nostra carne più venduta. Perfetto equilibrio tra grasso e magro, la portiamo almeno ai 70 giorni di frollatura prima di concederla. Da sempre, una garanzia. €100/kg

Costata di Mirandesa Portoghese

Cosa vuoi dire a 'sti Portoghesi? Nulla. Hanno genetiche e tradizioni pazzesche che riescono ad elevare le loro razze autoctone a livelli incredibili. Frollatura oltre 150gg. €140/kg



Costata di Cavallo piemontese

Il sapore, la digeribilità e la salubrità delle carni alimentate solo ad erba sono davvero uniche. Ovviamente non mangiando cereali e altri mangimi ingrassanti le carni si presentano abbastanza magre.

Seguirà quindi una vera cottura Blue per far sì che la masticazione rimanga perfetta. Frollatura 2 mesi.

€100/kg

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati



DESSERT & MORE

CAFFÈ

torrefazione artigianale veronese:

gli Ormesini CAFFÈ

- caffè miscela centramericana 3
- caffè San José fermentato in barrique di rum 6

VINI DOLCI

Domaine Foret, Trousseau e Poulsard
*La magia della Jura raccontata in un vino rosso
fortificato davvero unico*

Cantina di Enza, Aglianico Passito
Un vino dolce rosso estremamente unico

12

GIN & TONIC

Un cocktail defaticante, realizzato con
l'unico e inimitabile "Gin Mario"

14

FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

- 3 pz 18
- 5 pz 30

FIOR DI CAPRA (3)

gelato al latte delle nostre valli, semi di zucca tostati

SFOGLIATINA (3.9)

al cioccolato bianco, frutti di bosco e menta

CRÈME CARAMEL (3.14)

la ricetta centenaria della nostra zia

TIRAMISÙ DEL PIER (3.9.14)

savoiaro homemade e soffice mascarpone
di cascina non pastorizzato. Disp. limitata.

AFFOGATO (3.14)

gelato alla vaniglia mantecato al momento
con caffè monorigine

LA COLOMBA (2.3.9.14)

Originale® di Italo Vezzoli a lunga lievitazione
con gelato homemade alla crema

TATIN DI MELE (2.3.9.14)

fatta in casa con gelato alla vaniglia

SORBETTO mandarino o frutti di bosco