menu

RISTORANTE

ANTIPASTI

Gamberi rossi/viola marinati al pepe di Kampot, olio del Lago d'Iseo e frutti	32
Patanegra 48 mesi, 100% iberico	35
Carciofo alla brace, nocciola, lardo del maso e maionese di brace	25
Insalata di mare calda, olio del Lago di Iseo, limone e prezzemolo	30
Carpaccio di Wagyu flambé, yuzu tiepido ai 7 pepi, insalatina croccante	38
Acciughe del Cantabrico, selezione Calvisius, danubio e burro montato	32

PRIMI

Cappelletti al ragù di cortile, fondutina leggera, crumble e fondo al timo	28
Linguine al nero di seppia, gamberi rossi, barbabietola e pepe rosa	28
Tortelli di zucca, crema di zola e zenzero	28
Maccheroncini vintage, salsa carbonara e ricci di mare	28

Via XXIV Maggio 49/A, Paratico

menu

RISTORANTE

SECONDI DI PESCE

Pescato del giorno, pomodorini arrosto e salsa alla mediterranea	35
Spiedino di mazzancolle, laccate al sakè e rosa di Gorizia	35
Scomposta di calamari, spinaci e chips di tapioca	35

SECONDI DI CARNE

Osso buco all'antica, purè soffice e il suo fondo	35
La nostra Milano alta, sexy e croccante, piccoli ortaggi di stagione	35
Maialino da latte croccante, purè di patata americana e tamarindo	35

Via XXIV Maggio 49/A, Paratico