Menù a la carte

"Benvenuti nel mio universo, dove l'emozione del passato abbraccia la modernità dei sapori."

Il proprietario
Umberto Colombo

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04
Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in *the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) e il pane sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.
The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer..

Per iniziare...

To start . . .

Riservato ai ghiottoni

Bao* (pane cinese al vapore) con pulled pork*, cavolo viola, salsa Tzatziki e cipolla fritta
Bao* farcito con carota thai, pane panko alla paprika e maionese alla barbabietola
Steamed Chinese buns* with pulled pork*, purple cabbage, Tzatziki sauce, and fried onion
Steamed Chinese buns* with Thai carrot, paprika panko bread and beetroot mayonnaise (1,3,6,7,10)

18

Per gourmet

Uovo 64°gradi, barba di frate, tartufo nero e brodo dashi
64-degree egg, monk's beard, black truffle, and dashi broth
(3,4,6)

19

Lasciamoci sorprendere

Capasanta** scottata, cavolfiore, polvere di carbone vegetale, mandorle e finto tabulè
Seared scallops**, cauliflower, vegetable charcoal powder, almonds and faux tabbouleh
(4,7)

22

Sapori d'inverno

Carpaccio** e tartare** di cervo affumicati, salsa all'ortica, pioppini, cavoletti e cialda di polenta
Smoked venison carpaccio** and tartare**, nettle sauce, pioppini mushrooms, Brussels sprouts and polenta wafer
(12)

21

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04
Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in *the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) e il pane sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.
The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer..

Primi

First Courses

Godurioso

Ravioli* di pasta rossa ripieno di Amatriciana, pecorino e cipolla in agrodolce

Red pasta ravioli* filled with Amatriciana, pecorino and sweet and sour onion

(1,3,7)

20

Vegetariano fantasia

Gnocco di patata viola*, burro affumicato, finferli, sedano rapa, scorzonera

Purple potato dumpling*, smoked butter, chanterelle mushrooms, salsify

(1,3,7,9)

18

Serata in riviera

Risotto Carnaroli mantecato con gin e lime,

battuta di gambero rosso**, bisque

Carnaroli risotto with gin and lime, red prawn** tartare, bisque

(2,4,7,9)

25

Buongustai della domenica

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo** con ragù d'anatra**,

cipollotto e tartufo nero

Fresh egg pasta tagliatelle** with duck ragout**, spring onion and black truffle

(1,3,7,9)

23

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04
Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in *the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) e il pane sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.
The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer..

Secondi

Main Courses

Sapori USA

Filetto di manzo alla griglia, tacos di verza, cavolo nero e fondo di manzo

Grilled beef fillet, cabbage tacos, black cabbage and beef jus

(3,7,10)

28

Il Re dell'inverno è servito

Carciofo fritto, zabaione di parmigiano reggiano, pasta di limone e panko

Fried artichoke, Parmesan zabaglione, lemon paste, and panko

(1,4,7)

17

Il classico rivisitato

Faraona** alla diavola, sugo d'arrosto, radicchio rosso, lamponi

Spicy devil's guinea fowl**, roast sauce, red radicchio, raspberries

(7,9)

26

Mai provato…

Roll di dentice*, lattuga di mare, acqua di pomodoro e katsuobushi (tonno affumicato e essiccato)

Dentex fish roll*, sea lettuce, tomato water and katsuobushi (smoked and dried tuna)

(4)

25

-Coperto 5 euro-

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

1. Cereali contenenti glutine-Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei-Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova-Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce-Fish and products thereof
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi-Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia-Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte-Milk and products thereof
8. Frutta a guscio- Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano-Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape-Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti-Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini-Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi-Molluscs and products thereof