

IL PORTALE

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita **informativa degli allergeni**, che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.*

*Reg. CE 85/2004 contrassegnati da * prodotti acquistati con abbattimento della materia prima all'origine.*

Per garantire la naturale freschezza e salubrità, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido.



lu PER INIZIARE

- 17€ Uovo 62°, patata, topinambur, taleggio, orto e pepe Szechuan
Egg cooked at low temperature, potato, topinambur, Taleggio, vegetables and Szechuan pepper
- 19€ Trota salmonata affumicata, insalatina di finocchio, pera e mandarino
Smoked salmon trout, fennel salad, pear and mandarin
- 18€ Tartare di vitellone, barbabietola, miso, arachidi e senape in grani
Veal tartare, beetroot, miso, peanuts and wholegrain mustard
- 18€ Vitellone tonnato, capperi sott'olio, nocciole tostate e pepe nero
"Vitellone tonnato", capers, toasted hazelnuts, and black pepper

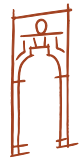


PRIMI PIATTI

- 20€ Spaghetti, gambero di fiume*, cipolla rossa, olio all'alloro e uva fermentata
Spaghetti, crayfish*, red onion, laurel-flavoured oil and fermented grape
- 20€ Tagliatelle, granchio blu, moscardini*, salsa di pane al finocchietto e cavolo nero
Tagliatelle, blue crab, musky octopus*, fennel-flavoured bread sauce and lacinato kale
- 19€ Plin arrostiti di manzo, brodo orientale speziato e katsuobushi
Roasted Plin filled with beef, spicy oriental broth and Katsuobushi
- 21€ Risotto alla milanese con ossobuco
Saffron risotto "alla milanese" and marrowbone



PASTE DI NOSTRA PRODUZIONE
THE PASTA IS OF OUR OWN PRODUCTION



SECONDI PIATTI

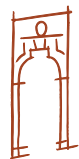
- 22€ **Kakiage di lago (frittura di pesce e verdure) e maionese all'nduja**
Fish lake kakiage (fried fish and vegetables) and 'Nduja mayonnaise
- 26€ **Rana pescatrice, sedano rapa, olive verdi, orto e pil pil all'aglio nero**
Anglerfish, celeriac, green olives, vegetables and black garlic-flavoured pil pil
- 25€ **Agnello*, zucca arrosto, cavolo rosso fermentato, orto e lenticchie**
Lamb*, roasted pumpkin, fermented red cabbage, vegetables and lentils
- 24€ **Stracotto di manzo, rapa bianca, olive nere, orto e rafano**
Beef stew, white turnip, black olives, vegetables and horseradish



DESSERT

- 7€ **Sorbetto del giorno**
Sorbet of the day
- 7€ **Fiocca, nocciole e frutta di stagione**
Fiocca, hazelnut and seasonal fruit
- 8€ **Riso e latte, arachidi e caramello salato**
Rice and milk, peanuts and salted caramel
- 9€ **Cioccolato bianco, zafferano, mandorle, cardamomo e banana**
White chocolate, saffron, almonds, cardamom and banana

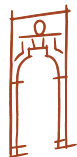


**ACQUA E BEVANDE**

- 3,5€ Acqua S. Pellegrino 75 cl
- 3,5€ Acqua Panna 75 cl
- 3,5€ Coca Cola 33 cl
- 3,5€ Coca Cola zero 33 cl
- 4€ Gassosa Lurisia
- 4€ Chinotto Lurisia
- 4€ Aranciata Lurisia
- 3,5€ Acqua brillante tonica Recoaro
- 4€ Succo mela Achillea
- 4€ Succo mirtillo Achillea
- 3,5€ Crodino

**BIRRE**

- 8€ La Tresca "La Bionda" Blonde Ale 50 cl
- 8€ La Tresca "La Rossa" Bock 50 cl
- 8€ La Tresca "Cloe" Blanche 50cl
- 4€ Kozel Premium Lager 33cl

*lu* **DRINK**

- 7€ Aperol Spritz
- 7€ Campari Spritz
- 7€ St. Germain Spritz
- 9€ Americano
- 9€ Negroni
- 9€ Gin Tonic

lu **CAFFÉ E INFUSI**

- 3€ Caffè espresso, decaffeinato, orzo
- 5€ Caffè doppio
- 5€ Caffè americano
- 5€ Cappuccino
- 5€ La Via del Tè Darjeeling TGFOP Tè nero
- 5€ La Via del Tè Special Gunpowder Tè verde
- 5€ La Via del Pai Mu Tan Tè bianco
- 5€ La Via del Tè Sogno d'Amore Infuso
- 5€ La Via del Tè Camomilla
- 5€ La Via del Tè Menta Infuso