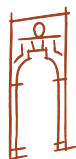


PORTALE

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita **informativa degli allergeni disponibile in fondo al menu.***

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

Prodotti contrassegnati da [✓] potrebbero essere sottoposti a congelamento rapido per garantire la naturale freschezza e salubrità.



PER INIZIARE



17€ Uovo 63°, patata, cipolla arrosto al pepe del Sichuan[✓], fonduta di Maccagno e chips di verdura

Low-cooked egg, potato, Sichuan pepper roasted onion, Maccagno fondue and vegetables chips

19€ Trota salmonata affumicata[✓], mela sotto aceto, salsa di mela[✓], salsa XO alle alghe e croccante di segale

Smoked salmon trout, pickled apple, apple cream, XO sauce made with seaweed and rye crumble

17€ Affettato di sedano rapa al cumino nero, zucca fermentata, aglio nero[✓], anacardi alla paprica tostati[✓].

Sliced celeriac with black cumin, fermented pumpkin, black garlic, toasted paprika-flavoured cashews

19€ Magatello tonnato, capperi sott'olio, nocciole tostate e pepe nero

Topside, "tonnato", capers, toasted hazelnuts and black pepper





PRIMI PIATTI

20€ Cavatelli con ragù di polpo al vino rosso^{✓*},
kaffir lime[✓] e pane all'aglio

Cavatelli with octopus ragù with red wine, kaffir lime and
garlic bread

17€ Tagliolini all'uovo, salsa ai semi di girasole e
sesamo[✓], miso[✓], shiitake^{✓*}, soia[✓];
barbabietola sotto aceto e olio al Urfa Biber

Egg tagliolini, sunflower and sesame seed sauce, miso,
shiitake, soy; pickled beetroot and Urfa Biber oil

20€ Ravioli del plin di anatra[✓], il suo fondo[✓],
uva[✓], olio al caffè[✓] e mandorle

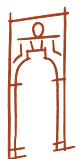
Plin ravioli filled with duck, its own jus, grape, coffee-
seasoned oil and almond

23€ Risotto alla milanese con ossobuco[✓] e olio
alla gremolada

Saffron risotto "alla milanese" with marrowbone and
"gremolada" flavoured oil



PASTE DI NOSTRA PRODUZIONE
PASTA OF OUR OWN PRODUCTION



SECONDI PIATTI

22€ Kakiage d'acqua dolce (frittura di verdure e pesce gatto[✓] in pastella) e maionese al somacco

Freshwater fish kakiage (deep-fried battered vegetables and catfish) and sumac mayonnaise

25€ Ombrina^{✓*}, salsa bouillabaisse[✓], croccante di pane alle erbe e finocchi sotto aceto

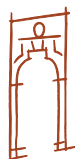
Croaker fish, bouillabaisse sauce, bread brittle with herbs and pickled fennel

24€ Pancia di maiale fritta[✓], croccante alle castagne, salsa al sedano rapa, miele e miso[✓], crema di zucca[✓], cavolo rosso

Deep-fried pork belly, chestnut crumble, celeriac, miso and honey sauce, pumpkin cream, red cabbage

20€ Verza stufata[✓], salsa ai funghi[✓], funghi shiitake e toma Pian Bress

Stewed Savoy cabbage, mushroom sauce, shiitake mushroom and toma cheese Pian Bress



DESSERT

7€

Sorbetto del giorno*[✓]

Daily sorbet

8€

Fiocca ossolana, croccante ai semi di
canapa e lamponi*[✓]

Fiocca ossolana, hemp crumble and raspberries

10€

Riso⁴ (riso cotto, gel di riso, riso soffiato
tostato e sabbiato, khao khua)

Riso⁴ (cooked rice, rice gel, toasted and sugar-coated
puffed rice, khao khua)

10€

Crema al cioccolato bianco e
cardamomo[✓], biscotto alle nocciole,
yogurt caramellato[✓] e uvetta alla grappa

White chocolate and cardamom cream, hazelnut biscuit,
caramelized yoghurt and Grappa-soaked raisins





MENU' DEGUSTAZIONE

Menù degustazione a mano libera composto da:
entrée di benvenuto, 1 antipasto, 1 primo,
1 secondo, 1 dolce e cannellé.

Il menù viene servito per tutto il tavolo

Blank-canvas tasting menu: a welcome amuse-bouche, 1 starter, 1 first course, 1 main course, 1 dessert, and cannellé.

This menu is served to the entire table

60€ a persona

Coperto incluso, bevande escluse

60€ per person

Cover charge included, drinks not included

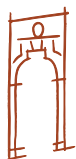


Abbinamento degustazione vino di 4 calici

30€ a persona

Wine pairing 4 glasses

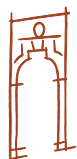
30€ per person



ACQUA E BEVANDE

- 3,5€ Acqua S. Pellegrino 75 cl
- 3,5€ Acqua Panna 75 cl
- 3,5€ Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl
- 4,5€ Tè Bio Galvanina Limone, Pesca 35,5cl
- 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

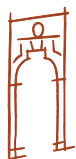




BIRRE

- 8€ La Tresca "La Bionda" Blonde Ale 50 cl
- 8€ La Tresca "La Rossa" Bock 50 cl
- 8€ La Tresca "Cloe" Blanche 50cl
- 6€ I Mastri del Lago "Romantica" Vienna Lager 33cl
- 6€ I Mastri del Lago "Genesi" Czech Pilsner 33cl
- 5€ Birra Analcolica 33cl

MENU



IL PORTALE

be DRINK

8€ Aperol Spritz

8€ Campari Spritz

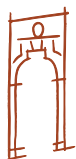
10€ St. Germain Spritz

10€ Americano

10€ Negroni

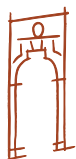
10€ Gin Tonic Beefeater

12€ Gin Tonic Selezione



*lu*CAFFÈ E INFUSI

- 3€ Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ginseng
- 4€ Caffè americano
- 5€ Caffè doppio
- 5€ Cappuccino
- 5€ La Via del Tè Darjeeling TGFOP Tè nero
- 5€ La Via del Tè Special Gunpowder Tè verde
- 5€ La Via del Tè 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



un AMARI E LIQUORI

5€ Limoncello

6€ Amaro

7€ Grappa di Moscato Bordiga

8€ Grappa di Nebbiolo invecchiata Bordiga

4€ COPERTO

Tovagliato, entr   di benvenuto, pane e focaccia di nostra
produzione e piccola pasticceria



ALLERGENI

UOVO 63°, PATATA, CIPOLLA ARROSTO-AL PEPE DEL SICHUAN, FONDUTA DI MACCAGNO E
CHIPS DI VERDURA

Uova e derivati, Latte e derivati

TROTA SALMONATA AFFUMICATA, MELA SOTTO ACETO, SALSA DI MELA, SALSA XO ALLE ALGHE
E CROCCANTE DI SEGALE

Pesce e derivati, Latte e derivati, Anidride Solforosa e Solfiti, Sesamo, Glutine

AFFETTATO DI SEDANO RAPA AL CUMINO NERO, ZUCCA FERMENTATA, AGLIO NERO, ANACARDI
ALLA PAPRICA TOSTATI

Anidride solforosa e solfiti, Latte e derivati, Glutine, Soia, Frutta a guscio

MAGATELLO TONNATO, CAPPERI SOTT'OLIO, NOCCIOLE TOSTATE E PEPE NERO

Uova e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Pesce e derivati, Frutta a guscio

CAVATELLI CON RAGÙ DI POLPO AL VINO ROSSO, KAFFIR LIME E PANE ALL'AGLIO

Glutine, Molluschi, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti

TAGLIOLINI ALL'UOVO, SALSA AI SEMI DI GIRASOLE E SESAMO, MISO, SHIITAKE, SOIA;
BARBABIETOLA SOTTO ACETO E OLIO AL URFA BIBER

Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti, Uova e derivati, Sesamo, Soia

RAVIOLI DEL PLIN DI ANATRA, IL SUO FONDO, UVA, OLIO AL CAFFÈ E MANDORLE

Glutine, Uova e derivati, Sedano, Anidride solforosa, Frutta a guscio, Latte e derivati

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E OLIO ALLA GREMOLADA

Sedano, Anidride solforosa e solfiti, Latte e derivati

KAKIAGE D'ACQUA DOLCE (VERDURE E PESCE GATTO IN PASTELLA) E MAIONESE AL SOMACCO

Pesce, Sedano, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Uova

OMBRINA, SALSA BOUILLABAISSE, CROCCANTE DI PANE ALLE ERBE E FINOCCHI SOTTO ACETO

Molluschi, Latte e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Glutine, Pesce

PANCIA DI MAIALE FRITTA, CROCCANTE ALLE CASTAGNE, SALSA AL SEDANO RAPA, MIELE E
MISO, CREMA DI ZUCCA, CAVOLO ROSSO

Glutine, Latte e derivati, Senape, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Frutta a guscio

VERZA STUFATA, SALSA AI FUNGHI, FUNGHI SHIITAKE E TOMA PIAN BRESS

Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Arachidi, Glutine Sesamo, Latte e derivati, Sedano

SORBETTO DEL GIORNO

Uova e derivati

FIOCCA OSSOLANA, CROCCANTE AI SEMI DI CANAPA E LAMPONI

Uova e derivati, Latte e derivati, Glutine

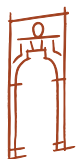
RISO⁴ (RISO COTTO, GEL DI RISO, RISO SOFFIATO TOSTATO E SABBATO, KHAO KHUA)

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO, BISCOTTO ALLE NOCCIOLE, YOGURT
CARAMELLATO E UVETTA ALLA GRAPPA

Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio, Anidride solforosa

MENU

IL PORTALE



ALLERGENI

BIRRE

Glutine

APEROL SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

CAMPARI SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

ST. GERMAIN SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

CAFFE' D'ORZO

Anidride Solforosa e Solfiti

CAPPUCCINO

Latte e derivati

ENTRE'E DI BENVENUTO

Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Sesamo, Soia, Arachidi e derivati, Frutta a guscio, Latte e derivati, Lupini

PANE E FOCACCIA

Glutine, Sesamo, Soia

CANNELES

Latte e derivati, Uova e derivati, Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti

DRINKS

Anidride Solforosa e Solfiti