



Cicchetti & food

I CICCETTI

disponibili dalle 17 alle 20

Totopos: nachos di piadina, crema di pomodori e peperoni arrostiti, formaggio morbido 3.0

Parmigiana di melanzane e zucchine 3.0

Fartine: lardo e scannello; carbonara; pesto di pomodoro e mandorle tostate;
spuma di stracciatella, alici e rucola 3.0

Schiacciata ripiena di crudo e chimichurri 3.0

Bigne' salati con creme fraiche e salmone 3.0

Bigne' salati con crema di mortadella e pistacchi 3.0

Arancini con ragu' di carne 3.0

Polpette di manzo con sugo di pomodoro alle erbe 3.0

Bao con salmone marinato e guacamole al mojito 4.0

Faglieri di salumi, formaggi e misto 12



ANTIPASTI

Tartare di manzo con petali di cipolla rossa agrodole, olio al rosmarino e crema di Robiola 12

Vitello tonnato 12

Fritto di pesce di lago con salsa aioli 15

Tiradito di ricciola con vinaigrette di melograno, olio verde e liquirizia 16

Polpette di funghi, ristretto di pomodoro, insalatina fresca e salsa yogurt 11

PRIMI PIATTI

Cappellacci con stracotto di manzo, crema di zucca, riserva Corrado Benedetti 24 mesi e nocciole 16

Spaghetti quadrati al pomodoro con gambero rosso, stracciatella e polvere di basilico 15

Tagliatelle al tartufo 15

Pasta e fagioli

Ditalini al farro monograno Felicetti, fagioli cannellini, pomodoro, porro e guanciale croccante 10

Risotto con vongole, limone candito, bottarga e crumble di olive 15

Bigoli alla carbonara di lago con trota marinata e crema inglese salata alle erbe aromatiche

15



SECONDI PIATTI

Millefoglie di zucca con spuma di riserva Corrado Benedetti 6 mesi, estratto di prezzemolo e mandorle tostate 20

Mazzancolle e capesante con riduzione di crostacei, cavoletti di Bruxelles e quinoa soffiata 28

Zuppa di pesce con crostoni di pane ai cereali, katsuobushi e olio verde 20

Filetto di manzo con il suo fondo e verdure di stagione 30

Petto d'anatra con caramello all'arancia e indivia scottata 32

DESSERT

Cheesecake con castagne, coulis di fichi e lavanda e riduzione al Porto 7

Mousse al cioccolato e olio EVO con crema inglese allo zafferano, crumble alle mandorle e uva bianca 8

Tiramisu' 8

Semifreddo al pistacchio con caramello mou salato, pera e cioccolato fondente 7

Profiteroles alla francese 9



MENU APERITIF

available from 5pm to 8 pm

Totopos: wrap nachos, tomato and roasted pepper cream, soft cheese 3.0

Aubergine and courgette parmigiana 3.0

Canape': lard and topside; carbonara; tomato pesto and toasted almonds;
stracciatella cheese, anchovies and rocket 3.0

Focaccia bread with prosciutto and chimichurri 3.0

Salty cream puffs with mortadella mousse and pistachios 3.0

Salty cream puffs with salmon and creame fraiche 3.0

Arancini with meat ragu' 3.0

Meatballs with tomato sauce 3.0

Bao with salmon and mojito guacamole 4.0

Plate of local charcuterie and cheese 12



STARTERS

Beef tartare with sweet and sour red onion petals, rosemary oil and Robiola cheese creame 12

Vitello tonnato 12

Fried lake fish with aioli sauce 15

Amberjack tiradito with pomegranate vinaigrette, green oil and licorice 16

Mushroom meatsballs with fresh tomato sauce, salad and yogurt sauce 11

FIRST COURSES

Cappellacci with beef stew, pumpkin cream, reserve Corrado Benedetti 24 months cheese
and hazelnuts 16

Spaghetti with tomato sauce, red prawns, Stracciatella cheese and basil powder 15

Fagiatelle with truffles 15

Pasta e fagioli
Ditalini pasta, Cannellini beans, leek and crispy bacon 10

Risotto with clams, candied lemon, bottarga and olive crumble 15

Fish carbonara with marinated trout, salted custard with aromatic herbs 15



MAIN COURSES

Pumpkin millefoglie with reserve Corrado Benedetti 6 months cheese, parsley extract and toasted almonds 20

Prawns and scallops with crustaceans sauce, Bruxelles sprouts and puffed quinoa 28

Fish soup with cereal bread croutons, katsuobushi and green oil 20

Beef fillet and its sauce with seasonal vegetables 30

Duck breast with orange caramel and seared endive 32

DESSERTS

Cheesecake with chestnuts, fig and lavender coulis and Porto sauce 7

Chocolate mousse and EVO oil with saffron custard, almond crumble and white grapes 8

Tiramisù 8

Pistachio parfait with salted caramel, pear and dark chocolate 7

French profiteroles 9

