

FLUTE DI BENVENUTO
servito con entrée

ANTIPASTI

MINI TARTARE DI FILETTO ARGENTINO "120 GR."

TARTARE DI TONNO ROSSO , LIME E PEPE, MAIONESE AFFUMICATA

FIORI DI ZUCCA AL FORNO FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA E MANDORLE, SU SALSIA ALLA PIZZAIOLA

BURRATINA FRESCA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO SU VELLUTATA AL BASILICO

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO SU MISTICANZA E VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

FLAN CON PERE WILLIAMS E NOCI, PETALI DI CRUDO DI SAN DANIELE SU CREMOSO AL PARMIGIANO

PRIMI PIATTI

RIGATONI "PASTIFICIO MANCINI" AL RAGU' DI FILETTO
saltati con ragù di filetto d'angus e riccioli di grana padano dop

RISOTTO "PUPÌ"
alla milanese con ragù' di entrana di vitello

RISOTTO ALLA MILANESE
classico con zafferano

GNOCCHETTI DI PATATE CON GAMBERONI ARGENTINI* E POMODORINI GIALLI, POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE

SECONDI PIATTI

(LE CARNI SONO SERVITE CON PATATE AL FORNO)

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO 250 GR. (extra 5 €)

CONTROFILETTO SCALOPPATO DI ANGUS ARGENTINO 250 GR.

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO 300 GR.

CHATEAUBRIAND DI FILETTO ARGENTINO
(600 gr. per due persone) (extra 30 € a coppia)

EL TRACTOR – RIBEYE ARGENTINO
(800 gr. per due persone) (extra 30 € a coppia)

ENTRANA DI VITELLO

ORATA AL FORNO CON SPINACI AL BURRO DI TARTUFO, ,
PINOLI E UVA SULTANINA

DESSERT

Tortino al cuore di cioccolato

Tiramisù

Panna cotta con dulce de leche su crema inglese alla vaniglia

Crème brule' caramellata

MENU SAN VALENTINO

COSTO A COPPIA 130 € (Vini esclusi)

(il costo include il coperto, 2 portate a scelta (una per tipo) il dessert, acqua e caffè)