

BLEISURE

ANTIPASTI

Tartara di fassona piemontese con sfoglia di carciofo alla brace e tuorlo fritto	17
Capasanta del Tirreno su crema di cannellini con bieta al vapore ed il suo corallo	18
Carpaccio di orata con brunoise di mela verde e consommé di cetrioli e zenzero	22
Millefoglie di verdure di stagione	15

PRIMI PIATTI

Zuppa di legumi con zucca mantovana al forno e cavolo nero	15
Linguine di Gragnano trafilate al bronzo con crudo di scampi e crema di burrata	18
Ravioli del plin con consommé di gallina al profumo di lauro	18
Riso - Barone riserva - con cardi, animelle glassate e marroni al vapore	17

SECONDI PIATTI

Sottopaletta di fassona con crema di sedanorapa e radicchio tardivo al melograno	20
Faraona laccata con carota ciuffo affumicata e scalogno al porto	22
Calamaro planciato con crema di lattuga alla menta, il suo nero e gel al bergamotto	24

EVERGREEN DI LOCATELLI

Riso al salto alla milanese	14
Risotto alla milanese con ossobuco	26
Strozzapreti al nero di seppia, caviale, salmone e gamberetti	16
La Cotoletta: Classica di Vitello panata e dorata accompagnata	30

DOLCI

Cheesecake al blu di capra con gel ai lamponi	8
Zabaione al marsala con marron glacé, cachi e mosto cotto	9
Millefoglie con melacotogna al profumo di cannella e gelato al maraschino	8

servizio e coperto

3

nel rispetto della normativa vigente, in osservanza del D.Lgs 231/2017 in materia di allergeni presenti negli alimenti, a Vostra disposizione la nostra Lista Allergeni