



## Menù 2025

*Strada Provinciale Vigentina 8 Moro Alto  
20085 Locate di Triulzi (MI)  
Tel. 0283423132*



## **- Antipasti di terra -**

*Insalatina di carciofi e grana*  
**13,00€**

*Tarte Tatin salata di cipolle rosse di Tropea,  
con Roquefort francese e miele di cardo*  
**13,00€**

*Sformatino di zucca con crema di parmigiano 24 mesi*  
**13,00€**

*Vitello tonnato con la sua giardiniera in salsa tonnata*  
**14,00€**

*Battuta di manzo, uova di quaglia, rapanelli, germogli di campo,  
maionese alle nocciole e crema di tartufo nero*  
**15,00€**

*Jamon iberico De Belota tagliato a mano (50gr)*  
**22,00€**

*Degustazione di salumi:  
San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive  
serviti con pane fritto  
(Consigliata per due persone)*  
**20,00€**

*Culatello di Zibello DOP e Pecorino sardo con marmellata di fichi  
servito con pane fritto*  
**20,00€**

*Mortadella tartufata con pane fritto*  
**15,00€**

*Degustazione di formaggi sardi stagionati e semi stagionati  
con confetture e miele*  
**15,00€**

## **- Antipasti di mare -**

*Code di gamberi Argentini alla catalana  
(Pomodoro, cipolla di Tropea, basilico e olio EVO)  
15,00€*

*Capesante gratinate al pane aromatizzato con capperi,  
servite nel loro guscio (3 pezzi)  
16,00€*

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini integrali e burro  
18,00€*

*Pignatta di moscardini, gamberi\*, fregola sarda,  
polvere di menta e onion rings  
(leggermente piccante)  
14,00€*

*Polpo\* con crema di ceci, cime di rapa e polvere di peperone crusco  
15,00€*

*Carpaccio di tonno con salsa di soia e feta greca  
18,00€*

*Ceviche di capasanta, mela verde, cetrioli, zenzero e gel al limone  
18,00€*

*Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con aceto di riso (80gr)  
18,00€*

*Insalata mista di mare con olive taggiasche e patate  
16,00€*

*\*Prodotto conservato a “zero gradi”*



## **- Primi piatti di terra -**

*Paccheri Rustichella d'Abruzzo al pesto di pistacchio,  
salsiccia di Norcia e stracciatella*  
**15,00€**

*Pappardelle al ragù di cinghiale e funghi porcini  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)*  
**16,00€**

*Risotto alla quaglia, carciofi e croccante di topinambur  
(minimo due persone)*  
**18,00€**

*Risotto radicchio, zucca mantovana, scamorza, speck e noci  
(minimo due persone)*  
**16,00€**

*Tagliolini al pomodoro datterino, basilico e stracciatella  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)*  
**14,00€**

*Culurgiones ripieni di patate e pecorino  
in salsa di pomodoro e basilico  
(Pasta ripiena fatta in casa)*  
**14,00€**

*Ravioli di magro (ricotta e spinaci) burro e salvia  
(Pasta ripiena fatta in casa)*  
**14,00€**

## **- Primi piatti di mare -**

*Risotto alla pescatora  
(minimo due persone)  
18,00€*

*Lorighitas ai gamberi rossi e pomodorini con tartufo nero pregiato  
(Pasta artigianale fatta in casa)  
22,00€*

*Pappardelle al tonno fresco, olive taggiasche, pomodorini e capperi  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)  
15,00€*

*Tagliolini al pesto di pistacchio, stracciatella e gamberi rossi di Mazara del Vallo  
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)  
18,00€*

*Risotto al cavolo nero, gamberi argentini, stracciatella,  
ristretto di acciuga e cipolla croccante  
(minimo due persone)  
18,00€*

*Ravioli al ripieno di scampi con crema di gamberi argentini al cocco  
(Pasta ripiena fatta in casa)  
18,00€*

*Spaghetti Rustichella d'Abruzzo alle vongole veraci  
18,00€ / 22,00 con bottarga di Muggine*

## **- Secondi Piatti di Terra -**

*Fiorentina di Scottona servita con contorno di patate al forno*  
**8,00€/etto, minimo 1kg**

*Filetto alla milanese con patate fondenti e salsa aioli*  
**30,00€**

*Costata di Scottona alla griglia da 500gr*  
**28,00€**

*Tagliata di filetto di canguro alla Nicoise*  
*(taccole, pomodorini, olive, cipolla in agrodolce e uovo di quaglia)*  
**26,00€**

*Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche con salsa tzatziki*  
**28,00€**

*Filetto di vitello su millefoglie di patate, colslaw di taccole,*  
*insalata di mela verde, sedano rapa e speck*  
**27,00€**

*Filetto di cervo con polenta, porro, zola, pancetta e salsa alle more*  
**28,00€**

*Ossobuco di vitello in gremolada*  
**28,00€/36,00€ con risotto**

*Brasato di cappello di prete di manzo con crostone di polenta*  
**26,00€**

*Cotoletta rustica con patate bologna*  
**24,00€**

## **- Secondi Piatti di Mare -**

*Branzino al sale/ai ferri*  
*5,00€/etto, minimo 1kg*

*Cuore di tonno al sesamo scaloppato con salsa tataki*  
*28,00€*

*Filetto di orata al cartoccio*  
*25,00€*

*Piovra\* alla griglia con insalata di finocchi, agrumi e asparagi di mare,*  
*serviti con salsa all'arancia*  
*26,00€*

*Filetto di spigola e capasanta scottata con crema di piselli e fiore di zucca ripieno al*  
*Philadelphia*  
*26,00€*

*Baccalà in crosta di pistacchio su crema di melanzane, pomodorini confit e cima di rapa*  
*26,00€*

*Fritto di calamari e verdure julienne*  
*26,00€*

*\*Prodotto conservato a “zero gradi”*



## **- Contorni -**

*Catalogna ripassata in padella*  
**6,00€**

*Insalata di pomodorini datterino*  
**6,00€**

*Patatine Chips*  
**6,00€**

*Patate Bologna al forno*  
**5,00€**

*Insalata di finocchi e arance con semi di zucca tostati*  
**6,00€**

*Insalata di puntarella con acciughe*  
**7,00€**