



LA BANCA DEI SAPORI - ENOTECA CON CUCINA

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI INTERNAZIONALI

Asado di Black Angus del Nebraska al sale rosa gr. 300/350	€ 19.00
Fiorentina di Scottona Bavarese "30 giorni di frollatura" gr. 1100	€ 5.50 etto
Costata di Angus Irlandese gr. 450/550	€ 5.00 etto
Tagliata di Aberdeen U.S.A. gr. 250	€ 22.00

Tutte le carni vengono accompagnate da verdure di stagione e salse in abbinamento

DALLA NOSTRA CUCINA

LE SFIZIOSITA'

Uovo Pochè 63° con crema di sedano rapa, guanciaie croccante e tartufo nero uncinato	€ 17.00
Acciughe del Mar Cantabrico con aioli al peperone rosso e burro di Normandia	€ 13.00
Culatello di Zibello D.O.P. con giardiniera di ortaggi (per 2 persone)	€ 26.00
Baccalà in confit al profumo di alloro con vellutata di fagioli neri	€ 15.00

I PRIMI PIATTI

Tortelli di ricotta ed erbe con crema di patate e nero di seppia al profumo di limone	€ 12.00
Paccheri con carciofi e gamberi profumati agli agrumi	€ 14.00
Maccheroncini freschi al ragout di cacciagione	€ 12.00
Riso Carnaroli al Nebbiolo, radicchio tardivo e toma piemontese (min. per 2 persone)	€ 13.00

SUL FUOCO

Lumache con crema di patate, crème fraîche, spinaci e champagne	€ 18.00
Filet Mignon con crema erborinata e polenta gialla fritta	€ 21.00
Tataki di tonno rosso, riduzione al Porto e mela cotogna allo zenzero	€ 21.00

LE DELIZIE

Cheesecake con frolla integrale e frutti di bosco	€ 7.00
Flan al cocco e mandorle con crema al mascarpone e vaniglia bourbon	€ 7.00
Cre moso al cioccolato fondente con gelato al pistacchio di Bronte	€ 8.00
Mini cannoli siciliani con crema di ricotta fresca e scaglie di cioccolato	€ 6.00

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi consigliamo di chiedere al personale il menu degli allergeni
Alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi all'origine



LE BIRRE ARTIGIANALI (Birreria Due Tocchi di Parabiago)

GARGANELLA (330 ml) - Golden Ale abv 4,8	€ 6,00
<i>Chiara, con luppolatura europea, al naso e in bocca cereale, miele, floreale da luppolo nobile e finale erbaceo particolarmente amaro. Una birra semplice ma di carattere che piace a tutti.</i>	
SBRONX (330 ml) - Apa abv 5,0	€ 6,00
<i>Di colore dorato carico, secca con lievi note di malto caramello seguite da una generosa luppolatura che dona sentori di frutta, soprattutto agrumi. Il finale è secco ed amaro.</i>	
RAMINGA (330 ml) - America Wheat abv 4,6	€ 6,00
<i>Birra di frumento di colore oro velato. Ha una struttura maltata, mentre i luppoli utilizzati sono neozelandesi. Ne deriva una birra molto dissetante con sentori di frutta tropicale e vinosi.</i>	
TILT (330 ml) - Aipa abv 6,5	€ 6,00
<i>Colore leggermente ambrato, legata alle old style ipa per l'utilizzo di malti al caramello. L'attacco è dolce, ma seguono abbondanti gittate di luppoli americani con note tropicali ed agrumate.</i>	
EBANO (330 ml) - Smoked Porter abv 6,3	€ 6,00
<i>Nera come tradizione, caffè, cioccolato e lievi sentori torbati la fanno da padrone. Il corpo è medio, la sorsata piacevole. Il finale è rotondo, cremoso con un residuo zuccherino.</i>	
STORTA (750 ml) - Belgian Stron Ale abv 8,00	€ 16,00
<i>Ramata con corpo medio. Al naso note maltate e speziate da lievito belga. In bocca frutta matura gialla, si lascia bere nonostante il tenore alcolico piuttosto elevato. Il finale è volutamente erbaceo.</i>	

I NOSTRI COCKTAILS

SPRITZ DEI BACARI (vino bianco secco, Aperitivo Select, soda, arancia fresca)	€ 6,00
NEGRONI (Vermut rosso Cocchi, Bitter Campari, Hendrick's Gin, arancia essicata)	€ 8,00
MILANO-TORINO (Vermut rosso Cocchi, Bitter Campari, arancia essicata)	€ 8,00
GIN TONIC (Gin Rivo, Fever Tree Tonic Water, limone fresco)	€ 8,00

Acqua minerale TAU (Galles) € 5,00 - Acqua minerale DOLLOMIA (Friuli) € 3,00