



LA TERRA

<i>Trittico di salumi di nostra selezione e formaggi caprini e vaccini con composte artigianali (per due persone)</i>	€ 25.00
<i>Patanegra iberico "Riserva" con crostone di pane e giardiniera di verdure (per due persone)</i>	€ 26.00
<i>Assoluto di anatra al melo, foie gras alla plancia, mela cotogna confit, spinacino e gel all'arancia</i>	€ 17.00
<i>Tartare di Fassona piemontese con tapenade alle olive di Cerignola, pistacchio e tuorlo Parisi fondente</i>	€ 18.00

IL MARE

<i>Puntarelle con filetti di acciughe del Mar Cantabrico, burrata di Andria e pomodoro del Salento</i>	€ 16.00
<i>Filetto di baccalà * allo zafferano in saor di cipolle, uvetta e pinoli all'aceto di lamponi</i>	€ 14.00
<i>Tentacolo di polpo * croccante su crema di broccolo all'aglio nero con sfere di sedano rapa</i>	€ 15.00

NELL'ACQUA BOLLENTE

<i>Paccheri rigati al ragout di vitello, crema al tartufo bianco e carciofo fritto</i>	€ 15.00
<i>Gnocchetti di castagne, crema al topinambur, burro alla camomilla e nocciole piemontesi</i>	€ 14.00
<i>Spaghetto nero alla crema di cavolfiore agli agrumi con quenelle di gambero rosso * marinato</i>	€ 17.00
<i>Carnaroli mantecato alla robiola con coscette di quaglia fondente al Lagrein (min. per due persone)</i>	€ 15.00

SUL FUOCO

<i>Medaglioni di coniglio "CBT" ripieno di salsiccia di Bra, tartufo nero e riduzione al Porto</i>	€ 18.00
<i>Tagliata di Abeerden alla fiorentina con radicchio tardivo ripassato al burro salato</i>	€ 22.00
<i>Le nostre carni internazionali con ottima frollatura</i>	€ Variabile
<i>Pescato del giorno</i>	€ 23.00

PER FINIRE

<i>Spuma al pistacchio di Bronte con crema pasticceria al caffè espresso e morbidi savoiardi</i>	€ 8.00
<i>Tarte tatin di mele caramellate allo zucchero bruno con sfera di gelato * al caramello salato</i>	€ 7.00
<i>Flan al gianduia in crosta di nocciole piemontesi, crema inglese alla vaniglia e frutti rossi</i>	€ 8.00
<i>Verticale di cheese cake al pepe agrumato con gel di mango e biscotto croccante al timo</i>	€ 7.00

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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a -20 °C per almeno 24 ore (conforme alle prescrizioni del reg.CE 853/2004).

LE BIRRE ARTIGIANALI **(BIRRIFICIO DUE TOCCHI DI PARABIAGO)**

GARGANELLA (330 ml) - Golden Ale abv 4,8 € 7,00

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.

SBRONX (330 ml) - Apa abv 5,0 € 7,00

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.

TILT (330 ml) - Aipa abv 6,5 € 7,00

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.

TRIVELLA (330 ml) - DDH Imperial IPA abv 7,70 € 7,00

Birra chiara rivela da subito il suo carattere iper luppolato che sa di frutta tropicale e resina. Nonostante i quasi 8 gradi la bevuta è facile e si conclude con un amaro morbido e avvolgente.

STORTA (330 ml) - Belgian Strong Ale abv 8,00 € 7,00

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 NOSTRI COCKTAILS

SPRITZ DEI BACARI (Vino bianco secco, Aperitivo Select, soda, arancia fresca) € 6,00

NEGRONI (Vermut rosso, Bitter Campari, Hendrick's Gin, arancia essicata) € 8,00

MILANO-TORINO (Vermut rosso, Bitter Campari, arancia essicata) € 8,00

GIN TONIC (Hendrick's Gin, Fever Tree Tonic Water, limone fresco) € 10,00

Caffè EL MUNDO € 2,00

Acqua minerale SURGIVA (Trentino-Alto Adige) 750ml € 2,00

Il nostro pane è prodotto in collaborazione con il panificio "L'APE FORNARINA" di Parabiago.

NATUR[®]



Cotton Line

TOVAGLIATO 100% PURO COTONE