



PER INIZIARE

<i>Tagliere di salumi nostrani con giardiniera di verdure artigianale e formaggi (per due persone)</i>	€ 26.50
<i>Patanegra iberico "Riserva" con crostone di pane casereccio e giardiniera di verdure (per due persone)</i>	€ 26.50
<i>Crudita di mare (in base al pescato) con frutta fresca e dressing agli agrumi</i>	€ 24.00
<i>Tartare di Angus con burratina di Andria e lamelle di tartufo nero Estivo</i>	€ 17.00
<i>Fiori di zuccina in tempura di riso ripieni di ricotta fresca e alici del Mar Cantabrico</i>	€ 14.50

NELL'ACQUA BOLLENTE

<i>Spaghettoni quadrati al pesto di rucola e gambero agli agrumi</i>	€ 16.50
<i>Paccheri al Ragù di calamari in salsa e pomodorini confit</i>	€ 15.00
<i>Riso Carnaroli agli asparagi in crema e croccanti, mantecato al caprino, e limone salato</i>	€ 14.50
<i>Gnocchetti artigianali alla crema di pomodorini, stracciatella e pistacchio salato</i>	€ 13.00

SUL FUOCO

<i>Pescato del giorno</i>	€ 23.50
<i>Costata di scottona bavarese con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 5.50 <i>etto</i>
<i>Fiorentina di Angus con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 6.50 <i>etto</i>
<i>Controfiletto di Black Angus Australiano con patate e verdure</i>	€ 22.00

I DESSERT AL CUCCHIAIO

<i>Tiramisù al pistacchio di Bronte con morbidi savoiardi e scaglie di gianduia</i>	€ 8.00
<i>Lingotto alla Vaniglia e moscato rosa variegato al dulce de leche con sfere al caramello salato</i>	€ 7.50
<i>Panna cotta scomposta alle fragole con crumble alla menta</i>	€ 6.50
<i>Composizione di frutta Fresca con sfere di galeto al Mango e vaniglia</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).

LA BANCA DEI SAPORI, PIAZZA MATTEOTTI 19 CANEGRATE (MI) TEL.0331-403981

LE BIRRE ARTIGIANALI
(BIRRIFICIO DUE TOCCHI DI PARABIAGO)

GARGANELLA (330 ml) - Golden Ale abv 4,8	€ 7,00
<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	€ 7,00
<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>	
TILT (330 ml) - Aipa abv 6,5	€ 7,00
<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>	
STORTA (330 ml) - Belgian Strong Ale abv 8,00	€ 7,00
<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>	
TRIVELLA (330 ml) - DDH Imperial IPA abv 7,70	€ 7,00
<i>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.</i>	

I NOSTRI COCKTAILS

SPRITZ DEI BACARI (<i>vino bianco secco, Aperitivo Select, soda, arancia fresca</i>)	€ 6,00
NEGRONI (<i>Vermut rosso, Bitter Campari, Hendrick's Gin, arancia essicata</i>)	€ 8,00
MILANO-TORINO (<i>Vermut rosso, Bitter Campari, arancia essicata</i>)	€ 8,00
GIN TONIC (<i>Hendrick's Gin, Fever Tree Tonic Water, limone fresco</i>)	€ 10,00

Caffè EL MUNDO € 2,00

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

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

NATUR[®]

Cotton Line
TOVAGLIATO 100% PURO COTONE