



SFIZIOSITA'

<i>Selezione di formaggi caprini e vaccini con mostarde artigianali e frutti rossi (kilometro zero)</i>	€ 16.00
<i>Patanegra iberico "Riserva" con crostone di pane e peperoni confit al rosmarino (consigliato per 2 persone)</i>	€ 26.00
<i>Uovo pochè 62° con crema al topinambur, finferli confit 85° e tartufo nero pregiato</i>	€ 15.00
<i>Tartare di Fassona Piemontese con puntarelle, acciughe e stracciatella</i>	€ 17.00
<i>Vellutata di ceci ai profumi dell'orto con gambero croccante al bavaglio fumè</i>	€ 14.00
<i>Piovra 72° caramellata con soffice di patate, zucca mantovana e cipolla agra</i>	€ 18.00

NELL'ACQUA BOLLENTE

<i>Tagliolini artigianali con porcini trifolati e crema al pecorino Toscano</i>	€ 16.00
<i>Paccheri di grano arso con salsa all'anatra e cerfoglio con scaglie di toma tartufata</i>	€ 14.00
<i>Riso Carnaroli al pomodoro agrumato con gambero, vongole veraci e...(minimo per 2 persone)</i>	€ 15.00
<i>Tortellacci di ossobuco alla Milanese, gremolada in crema e midollo di vitello fondente 72°</i>	€ 14.00

SUL FUOCO

<i>Tagliata di Aberdeen alla Fiorentina con verdure saltate e riduzione al Valpolicella</i>	€ 22.00
<i>Guancetta di Patanegra in casseruola al Porto Rosso con soffice di zucca mantovana</i>	€ 20.00
<i>Costata di Scottona Bavarese con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 5.50 <small>etto</small>
<i>Fiorentina di Angus con patate al forno e verdure di stagione</i>	€ 6.50 <small>etto</small>
<i>Pescato del giorno</i>	€ 24.00

PER FINIRE

<i>Spuma al tiramisù con crema pasticcera al caffè espresso e morbidi savoiardi</i>	€ 8.00
<i>Flan al fondente nero con crema inglese e sfera di gelato artigianale</i>	€ 7.00
<i>Semifreddo al passito torroncino con nocciole I.G.P del Piemonte e crema al gianduja</i>	€ 8.00
<i>Crème brûlée ai marroni e vaniglia caramellata allo zucchero bruno</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 - info@labancadeisapori.it**