



## LA BANCA DEI SAPORI - ENOTECA CON CUCINA

### LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI INTERNAZIONALI

Fiorentina Di Black Angus Nebraska "40 giorni di frollatura" gr. 1100	€ 7,00 etto
Costata di Angus Nebraska gr. 550/600	€ 6,50 etto
Controfiletto di Aberdeen U.S.A. gr. 250	€ 20,00

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

### DALLA NOSTRA CUCINA

#### LE SFIZIOSITA'

Crudità di mare con frutta fresca e ciuffi di misticanza	€ 20,00
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 mantecato con polenta gialla soffiata e pomodoro confit	€ 15,00
Lumache con crema di patate, crème fraîche, spinaci e champagne	€ 14,00

#### I PRIMI PIATTI

Risotto al Roquefort, mela verde e riduzione al vermouth ( min. 2 persone )	€ 26,00
Spaghettoni alla chitarra, pecorino, pepe nero e limone	€ 12,00
Plin alla crema di tartufo bianco e nocciole	€ 16,00
Gnocchi di patate viola, crema ai crostacei e gamberi agli agrumi	€ 14,00

#### SUL FUOCO

Tartare di manzo Irlandese con salsa alla senape e tuorlo d'uovo	€ 16,00
Tagliata di struzzo con radicchio trevigiano 85° e salsa al pepe rosa	€ 21,00
Il nostro pescato del giorno	€ 22,00

#### LE DELIZIE

Cheese cake con frolla integrale e crema esotica	€ 7,00
Sorbetto agli agrumi con zeste di limone della costiera	€ 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  
**LA BANCA DEI SAPORI, PIAZZA MATTEOTTI 19 CANEGRATE (MI) TEL. 0331- 403981**



## LE BIRRE ARTIGIANALI (Birreria Due Tocchi di Parabiago)

<b>GARGANELLA (330 ml) - Golden Ale abv 4,8</b>	€ 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>	
<b>SBRONX (330 ml) - Apa abv 5,0</b>	€ 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>	
<b>RAMINGA (330 ml) - America Wheat abv 4,6</b>	€ 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>	
<b>TILT (330 ml) - Aipa abv 6,5</b>	€ 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>	
<b>EBANO (330 ml) - Smoked Porter abv 6,3</b>	€ 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>	
<b>STORTA (750 ml) - Belgian Strong Ale abv 8,00</b>	€ 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

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

Caffè EL MUNDO € 2,00 - Acqua minerale LURISIA (Piemonte) 500ml € 1,50  
Acqua minerale TAU (Galles) € 5,00 - Acqua minerale DOLOMIA (Friuli) € 3,00