



menù d'autunno
cucina di Enrico Capparelli

antipasti

pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura, mele e cicoria	10 €
cannolo di pane, ripieno di baccalà mantecato, passatina di borlotti e rosmarino	12 €
insalatina di porcini crudi, sedano croccante, rucola e grana 16 mesi	12 €
tagliere di salumi e formaggi con confettura di mele	16 €

primi

bottoni fatti in casa, ripieni di ricotta e alici, cime di rape e croccante di pane alla barbabietola	13 €
risotto al parmigiano 16 mesi, polpettine crude di manzo e olio al bergamotto (min x2)	14 € pp
zuppetta di ceci e pasta fresca fatta in casa, vongole veraci e rosmarino	14 €
tagliatella all'uovo fatte a mano, zucca in 2 consistenze, zola e nocciole	13 €

secondi

ombrina del mediterraneo, carciofo, frutto del capperio e salsa al pico de gallo	24 €
dalla tradizione: cotoletta di vitello alla milanese, camomilla e patate	24 €
zucca, pureè di sedano rapa, cous cous di cavolfiore, basilico e vin cotto	16 €
polpo alla milanese, finocchi, curcuma indivia riccia e olive taggiasche	20 €

contorni

cicoria ripassata	6 €
patate al forno	4 €
bietoline olio e limone	6 €

dolci

selezione di dolci fatti in casa dalla nostra maestra pasticciera Irene Allegra	4/6 €
---	-------