



## menù primaverile di Enrico Capparelli

### cena

comprende il nostro pane  
fatto in casa sfornato  
fresco ogni giorno

# antipasti

carpaccio di manzo, insalatina di carciofi, rucola, grana e dressing allo scalogno	€ 10
fonduta al parmigiano, verdure primaverili in diverse consistenze, bottarga di tuorlo d'uovo e maggiorana	€ 10
sgombro marinato con limone femminello "Citrus" e cotto, cipollotti stufati all'uvetta e croccante ai pinoli	€ 12
pancetta laccata con il suo fondo, mela verde e sedano, puree di patate	€ 10

# primi

ravioli di faraona, fave fresche, burro e branzi	€ 16
zuppetta di broccolo, pasta fritta e non, cozze e baccalà	€ 16
spaghetti di patate, alici marinate, finocchietto e puntarelle	€ 14
calamarata "pastificio mancini", asparagi, curry, erba cipollina e fonduta al caprino	€ 12

# secondi

la "tiella di stagione": crema di patate, carciofo romanesco, olive taggiasche, cialdine di pecorino e olio al prezzemolo	€ 16
fritturina di Mare, pesce di paranza, gamberi, calamari e ortaggi di stagione	€ 22
ossobuco alla milanese, spuma di riso allo zafferano, riso soffiato e crescione	€ 18
ribeye di manzo, pioppini, salsa al vino rosso e patate al timo	€ 28

# contorni

friarielli ripassati	€ 6
patate al forno	€ 6
fagiolini olio e limone	€ 6

# dolci

selezione di dolci fatti in casa	€ 4/6
----------------------------------	-------



maestro pizzaiolo Gianluca Lalla

# Pizze

## Le rosse

Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico e olio evo)	€ 6,50
Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, grana e olio evo)	€ 7,50
La Vera Napoli (pomodoro, aglio, alici, olive taggiasche, capperi, origano e olio evo)	€ 8
Bufala (pomodoro, basilico, grana, bufala e olio evo)	€ 10,50
Provola e pepe (poco pomodoro, provola affumicata, basilico, grana, olio evo e pepe)	€ 8
Diavola (pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico, grana e olio evo)	€ 8,50
Crudo (pomodoro, fiordilatte, crudo, straciatella, basilico e pistacchio)	€ 14,50
Amatriciana (salsa amatriciana cotta, fiordilatte, guanciale croccante, fonduta di pecorino e pepe nero)	€ 13,50
Special Polpo: focaccia bianca, ragù di polpo, straciatella, salsa al prezzemolo e olio evo	€ 16

## Le bianche

Carciofi (fiordilatte, gorgonzola, carciofi fritti, coppa, basilico e olio evo)	€ 14,50
Salsiccia e friarielli (provola affumicata, salsiccia sbriciolata e friarielli ripassati)	€ 14,50
Genovese (provola affumicata, stracotto di manzo e cipolla, pecorino, basilico e pepe nero)	€ 14,50
Asparagi (fiordilatte, crema di asparagi, taleggio, speck, basilico e pepe nero)	€ 14,50
Piselli (provola affumicata, crema di piselli, cipollotto stufato, guanciale, basilico e pepe nero)	€ 13,50
Rucolina (fiordilatte misto bufala, pesto di rucola selvatica, pomodori secchi sott'olio, olive taggiasche e scaglie di grana)	€ 13,50
Ortolana (fiordilatte, cipollotto fresco, punte d'asparago, patate al forno, zucchine, basilico e olio evo)	€ 10

Il prezzo di ogni eventuale aggiunta varia da € 0.50 a € 2.00, a seconda degli ingredienti

## Dolci

selezione di dolci fatti in casa

€ 4/6

@maremilano