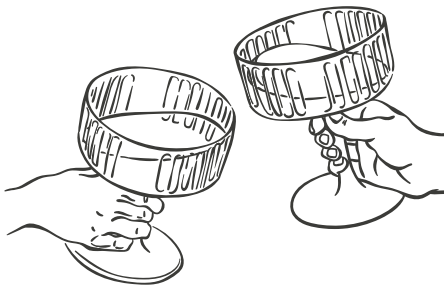


Donare un sorriso rende felice il cuore.
Arrichisce chi lo riceve senza impoverire chi lo dona.
Non dura che un istante, ma il suo ricordo rimane a lungo.
Nessuno è così ricco da poterne fare a meno
nè così povero da non poterlo donare.
Il sorriso crea gioia in famiglia, dà sostegno nel lavoro
ed è segno tangibile di amicizia.
Un sorriso dona sollievo a chi è stanco,
rinnova il coraggio nelle prove, e nella tristezza è medicina.
E se poi incontri chi non te lo offre,
sii generoso e porgigli il tuo: nessuno ha tanto bisogno
di un sorriso come colui che non sa darlo.

P. Faber

Fresco
COCKTAIL SHOP



Drink

Camomilla “fresco” e tonic indian	10 €
Manhattan	10 €
Margarita	10 €
Milano-Torino	10 €

Gin Tonic

Gin Ciais small batch distilled (Italia)	12 €
Gin Ciais Rosa (Italia)	12 €
Gin Rivo lago di Como (Italia)	12 €
Gin Rivo Sloe (Italia)	12 €
Butcher’s Gin (Belgio)	15 €
Lobstar marine Gin (Belgio)	15 €
Hendrick’s Gin (Scozia)	15 €
Gin Mare Capri edition (Spagna)	15 €
Portofino Gin Dry (Italia)	15 €
Engine organic Gin (Italia)	15 €
Gin del professore (Italia)	15 €
Gin della madame (Italia)	15 €
Blurry Moon (Francia)	15 €



Lista allergeni

1 **Cereali contenenti glutine** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei

3 **Uova** e prodotti a base di uova

4 **Pesce** e prodotti a base di pesce

5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi

6 **Soia** e prodotti a base di soia

7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso latticini)

8 **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti

9 **Sedano** e prodotti a base di sedano

10 **Senape** e prodotti a base di senape

11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo

12 **Anidride solforosa e solfiti**

13 **Lupini** e prodotti a base di lupini

14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Menù degustazione





Prima volta da noi

Percorso degustativo dello Chef che attraversa la carta stagionale

- 6 portate -

80 €

escluso bevande

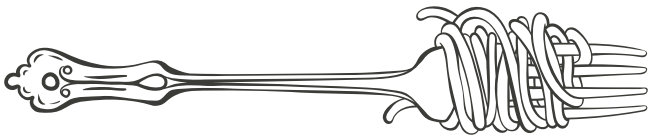
Mi fido di te

Percorso degustativo dello chef che attraversa la carta stagionale,
arricchito da due portate fuori carta

- 8 portate -

100 €

escluso bevande



La carne è debole

Antipasti

SUPERBIA DA POLLAIO 18 €
Ovetto Cbt, crema di patate affumicate, porcini e crumble croccante di speck [1, 3, 7]

AVARIZIA PIEMONTESE 23 €
Vitello tonnato alla piemontese, capperi fritti, ristretto della sua salsa [4, 7]

LUSSURIA ETICA 23 €
Rivisitazione gourmet di una melanzana alla parmigiana [1, 7]

INVIDIA BRIANZOLA 23 €
Mondeghili di casseuola su verzetta croccante, crema di parmigiano morbida [1, 3, 7]

Primi

LA PRIMA TENTAZIONE 25 €
Pizzoccheri valtellinesi, come le mie origini [1, 7]

NON HO SAPUTO RESISTERE 25 €
Lasagnetta in Tecia con ragù di ossobuco,
grattugiato di pecorino toscano stagionato [1, 3, 7, 9]

PRESO IN CASTAGNA (meglio in coppia) 25 €
Risotto iconico Porcini&Castagne caramellate [7, 8]

PECCATO INCONFESSABILE 25 €
Gnocchi ripieni di Latteria livignasco con fonduta di formaggio di malga,
pepe della Valmaggia e salvia fritta [7, 1, 3]

PAROLA DI GIUDA 25 €
Tagliolino di pasta al mirtillo selvatico, ragù a coltello di cinghiale,
pecorino di Siena [1, 3, 7, 9]

Secondi

LA GIUSTA PUNIZIONE 28 €
Guancialino stracotto di manzo, il suo sugo di cottura, polenta taragna [7]

VIVO E VEGETO 25 €
Hummus di ceci, cavolfiore brasato, primosale croccante in panko,
crema di scamorza affumicata, ristretto vegetale [7, 11]

LA CONDANNA DEL TRINITÀ 30 €
Cowboy steak cottura a legna, fagioli alla Bud Spencer,
morbido purè alla Robuchon [7]

IL GIORNO DEL GIUDIZIO 28 €
Rivisitazione di un classico cordon bleu con delizioso Granbiscotto
ed Emmenthal svizzero, morbido purè al lime [1, 3, 7]

Lasciatevi consigliare dal nostro personale per il pescato del giorno in vetrina.

Chi dorme non piglia pesci

Antipasti

ACCIDIA E ALTRI ... 25 €
Deliziose capesante baltiche al burro nocciola, crema di sedano rapa
e castagne al miele, polvere di porcini essicati [2, 7, 8, 9]

IRACONDO 25 €
Gamberoni argentini avvolti in croccante pasta kataifi, vellutata di piselli,
limone candito e maionese allo yuzu [1, 2, 3]

MI FÀ UN SACCO GOLA 25 €
Bun di pan brioche imburrato, spuma di erborinato all'erba cipollina,
salmone marinato agli agrumi [1, 4, 7]

NON FARE IL BACCALÀ 25 €
Mantecato di baccalà, cipolla rossa caramellata, crema di patate affumicate [4]

Primi

CHE HAI IN QUELLA ZUCCA? 25 €
Mezzo pacchero alla crema di zucca, n'duja, tartare di gambero rosso,
polvere di amaretti [1, 2, 7, 8]

BISQUE-RO 25 €
Raviolo ripieno ricotta e gamberi, deliziosa bisque di gamberi rossi e astice [1, 2, 3, 7]

ÙL LAGHÊÈ (meglio in coppia) 25 €
Cremoso risotto mantecato al Parmigiano 48 mesi , filetti di pesce persico,
salvia fritta e Teriyaki [4, 6, 7]

HAN SBAGLIATO QUALCOSA 25 €
Spaghettone Cavalieri alla carbonara di mare [1, 3, 4]

Secondi

SIAMO FRITTI 28 €
Calamaro Patagonia, gamberi e filetti di acciughe
con maionese alla paprika dolce [2, 4]

DRESS CODE: BLACK CODE! 30 €
Filetti di black code pregiato con salsa cocco e curry, riso rosso spadellato [4]

ASPETTANDO UN BACIO... 30 €
Coda di rospo avvolta in lardo di cinta senese, grani di senape e porcini,
patata Hasselback al timo con sale di Maldon [4, 10]

ALLA LUCIANA 30 €
Tentacolo di polpo alla brace, morbida polentina, salsa alla Luciana [7, 14]

Per una corretta degustazione dei piatti è sconsigliata la condivisione, a cui verrà applicato un supplemento.
Segnalateci eventuali intolleranze o allergie, saremo felici di aiutarvi nella scelta.



Pinsa gourmet



La Pinsa romana: alta idratazione che ricorda il pane appena sfornato, croccante e al tempo stesso soffice ed altamente digeribile.

Non cambierò mai

PINSA EXPERIENCE

Richiedi la tua pinsa semplice, faremo di tutto per accontentarti



ROSSODISERA UTILIZZA ESCLUSIVAMENTE

QUAGLIA Petra dove farina diventa arte

100% GRANO ITALIANO

Caseificio del Cigno

Granbiscotto — € 25,00

Mozzarella, crema di fontina, Granbiscotto Rovagnati,
pomodorini rossi, salvia fritta

Tropea — € 25,00

Poca mozzarella, tataki di tonno rosso, cipolla caramellata, insalata songino,
gocce di balsamico, pomodorini del sole

All black — € 25,00

Mozzarella, tomino fuso, carpaccio di Black Angus affumicato,
radicchio rosso spadellato al prosecco, gocce di balsamico

Re gambero — € 30,00

Poca mozzarella, crema di pomodoro, gamberone al forno, prugne essicate,
burrata affumicata, speck

Romanissima — € 25,00

Poca mozzarella, crema alla carbonara, spaccato di carciofo Agnoni,
lonzino di maiale al pepe nero

Culatello — € 25,00

Mozzarella, lattughino, burrata fresca, culatello Salumificio Squisito

Tartare di manzo — € 25,00

Mozzarella, carpaccio di tartufo, battuta di manzo al coltello, spinacino in foglie

Per una corretta degustazione dei piatti è sconsigliata la condivisione, a cui verrà applicato un supplemento

Mortadella

€ 20,00

Mozzarella, pesto ai pistacchi, burrata fresca, mortadella Favola

Tonnata

€ 25,00

Poca mozzarella, il nostro vitello tonnato, capperi fritti, misticanza orientale, salsa tonnata alla piemontese

Cantabrica

€ 20,00

Mozzarella di bufala cruda, passata di pomodoro Frulloro, basilico fresco, origano, acciughe del Cantabrico selezione Oro

Parmigiana

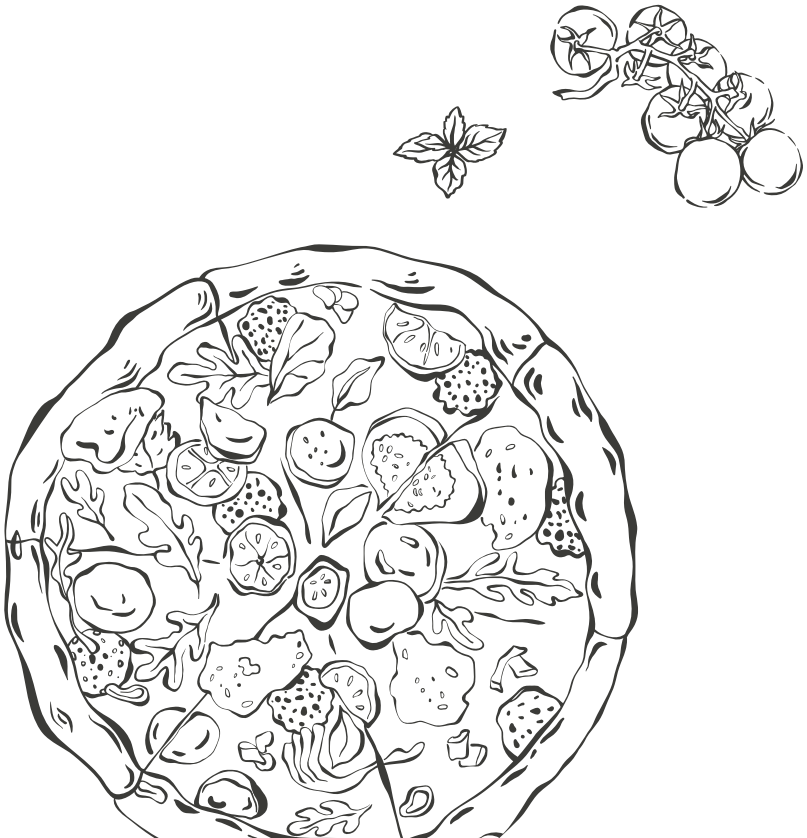
€ 25,00

Pomodoro in salsa, melanzane al forno, ricotta e parmigiano, basilico fritto

Carciofo

€ 30,00

Mozzarella, crema di carciofi, carciofo Agnoni, pecorino, salsiccia a punta di coltello Agricola Patrone



Richiedi la tua pizza preferita,
cercheremo di esaudire le tue richieste

BAU
MENU

Food for dogs è un pasto umido, super-premium, sano, bilanciato e comodo, da servire al tuo cane direttamente nella sua scatola-ciotola.
Lo abbiamo creato con amore per far mangiare il tuo cane fuori casa con la stessa qualità e cura che gli riservi a casa tua, permettendoti di condividere con lui ogni momento.

Pasto suino

Carne di suino 66%, patate, carote, fibra di piselli, olio di girasole, sali di sodio di acidi organici

Pasto pollo

Carne di pollo 66%, patate, carote, fibra vegetali, olio di girasole, sali di sodio di acidi organici

10 € a porzione

FOOD for DOGS
together is bau