

PERFETTI DA CONDIVIDERE!

OSTRICA AL NATURALE O CON TABASCO VERDE
Secondo disponibilità
14

da € 4 a 6
al pz.

FOCACCIA ALL'OLIO CON "LARDO DI MARE"
*Totano cotto, tagliato sottile e condito con finocchietto,
rosmarino e pepe nero*
0, 1, 3

€ 15,00

PIATTO DI FORMAGGI DEL TERRITORIO
Assaggi di territorio affinati da "Capoferri formaggi"
7

€ 14,00

ANTIPASTI

LA SCARPETTA
*Sugo di pesce e crostacei da gustare con il pane e salsa alle
mandorle*
0, 1, 2, 4, 8, 12, 14

€ 15,00

BACCALÀ MANTECATO FRITTO
E MAIONESE ALLO YUZU
0, 1, 2, 3, 4, 7, 9

€ 14,00

PEPERONE ALLA BRACE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
OLIO ALL'ORIGANO E FRUTTI DEL CAPPERO
4

€ 15,00

MAZZANCOLLE ALLA PAPRIKA, URFA BIBER
E INSALATA RICCIA
con dressing all'aglio nero e semi tostati
0, 2

€ 15,50

PRIMI

FUSILLONI, SALMERINO, SALSA AL FRANCIACORTA
E PANE AL RAFANO
0, 1, 4, 7, 9, 12

€ 17,00

RAVIOLI ALLE MELANZANE E SCAMORZA, PESTO DI
POMODORINI E BURRO ALLA LIQUIRIZIA
0, 1, 3, 7, 14

€ 17,00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, SARDE DI LAGO
LEGGERMENTE AFFUMICATE, ARANCIA E PEPE DI
SICHUAN
1, 4, 7

€ 17,00

TAGLIATELLA, RAGÙ DI PAPERÀ, PECORINO E LIMONE
0, 1, 3, 7, 9

€ 17,00

SECONDI

BACCALÀ PANATO AL MAIS, SALSA ALLE VERDURE
BRUCIATE E OLIO AL POMPELMO
0, 4

€ 22,00

CARCIOFI ARROSTITI, QUARTIROLO LOMBARDO, PISTACCHI
E ROSMARINO
0, 7, 8

€ 18,00

TATAKI DI TONNO ROSSO, SALSA TERIYAKI
CON ANANAS, MENTA E PEPERONI GRIGLIATI
0, 4, 6

€ 24,00

FILETTO DI PESCE AL FORNO CON ERBE, GUANCIALE E
PATATE ARROSTO
0, 4

€ 23,00

CONTORNO DEL GIORNO

da € 4,00
a 6,00

DESSERT

SORBETTO DI FRUTTA FATTO IN CASA € 5,00

Quale sarà il gusto di oggi?

PANNA COTTA AL TIMO LIMONATO, MIELE E CRUMBLE € 6,00

AL GRANO SARACENO

1

TORTA AMARENE, CIOCCOLATO E MANDORLE € 6,00

1; 3; 8

ABBINAMENTO

CALICE DI VINO DOLCE € 7,00

CAFFÈ ESPRESSO TRISMOKA € 1,50

con correzione € 2,50

CAFFÈ KILIMANGIARO TRISMOKA € 3,50

monorigine Trismoka, con metodo V60

ACQUA MICROFILTRATA € 1,50

ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA SECONDO IL D.M. 25/2012
E LE NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE VIGENTI

ACQUA GAVÈ € 2,50

PANE, SORRISO E SERVIZIO € 2,50

PERFECT FOR SHARING!

FRESH OYSTER WITH LEMON OR GREEN TABASCO
Subject to availability

da € 4 a 6
al pz.

OLIVE OIL FOCACCIA WITH "SEA LARDO"

*Thinly sliced cooked squid, seasoned with wild fennel,
rosemary, and black pepper*
0, 1, 3

€ 15,00

LOCAL CHEESE SELECTION

*A tasting of regional cheeses, matured and selected by
"Capoferri Formaggi"*
7

€ 14,00

ANTIPASTI

LA SCARPETTA

*Fish and shellfish sauce served with bread and almond sauce
for dipping*
0, 1, 2, 4, 8, 12, 14

€ 15,00

CRISPY FRIED WHIPPED SALT COD WITH YUZU
MAYONNAISE

0, 1, 2, 3, 4, 7, 9

€ 14,00

CHARGRILLED BELL PEPPER, CANTABRIAN ANCHOVIES,
OREGANO OIL, AND CAPER BERRIES

4

€ 15,00

PAPRIKA-MARINATED KING PRAWNS
WITH URFA BIBER

curly endive, black garlic dressing, and toasted seeds
0, 2

€ 15,50

PRIMI

FUSILLONI WITH CHAR, FRANCIACORTA SAUCE &
HORSERADISH BREADCRUMBS

0, 1, 4, 7, 9, 12

€ 17,00

EGGPLANT & SMOKED SCAMORZA RAVIOLI
WITH CHERRY TOMATO PESTO AND LICORICE BUTTER

0, 1, 3, 7, 14

€ 17,00

CHITARRA SPAGHETTI WITH LIGHTLY SMOKED LAKE
SARDINES, ORANGE, AND SICHUAN PEPPER

1, 4, 7

€ 17,00

TAGLIATELLE WITH DUCK RAGÙ
FINISHED WITH PECORINO CHEESE AND LEMON

0, 1, 3, 7, 9

€ 17,00

SECONDI

CORN-CRUSTED SALT COD WITH BURNT VEGETABLE SAUCE
AND GRAPEFRUIT OIL

0, 4

€ 22,00

ROASTED ARTICHOKES WITH LOMBARD QUARTIROLO
CHEESE, PISTACHIOS, AND ROSEMARY

0, 7, 8

€ 18,00

RED TUNA TATAKI, TERIYAKI SAUCE, WITH PINEAPPLE AND
GRILLED PEPPERS

0, 4, 6

€ 24,00

HERB-BAKED FISH FILLET WITH GUANCIALE AND ROASTED
POTATOES

0, 4

€ 23,00

SIDE OF THE DAY

da € 4,00
a 6,00

For allergens and information on ingredients, please refer to the final section of the menu or ask a member of staff

DESSERT

HOMEMADE FRUIT SORBET € 5,00

What will today's flavor be?

PANNA COTTA WITH HONEY AND BUCKWHEAT
CRUMBLE € 6,00

1;

SOUR CHERRY, CHOCOLATE, AND ALMOND CAKE € 6,00

1; 3; 8

PAIR IT WITH:

GLASS OF SWEET WINE € 7,00

TRISMOKA ESPRESSO COFFEE € 1,50

with correction € 2,50

TRISMOKA KILIMANJARO COFFEE € 3,50

*Single-origin Trismoka coffee, brewed with the V60
method*

MICROFILTERED WATER € 1,50

GAVÈ WATER € 2,50

BREAD, SMILES, AND SERVICE € 2,50