

Antipasti

<i>Sformatino di melanzane con burratina pugliese, taralluccio e basilico dorato</i>	19.-
<i>Rivisitazione del tonno vitellato</i>	20.-
<i>“Uovo in purgatorio” uovo cotto a bassa temperatura, salsa di pomodoro san Marzano, spuma di cipolle e cialda al parmigiano</i>	20.-
<i>Gamberi in crosta di pistacchio servito su tortino di patate e carciofi e fonduta di parmigiano</i>	23.-
<i>Tartarino di manzo con mostarda di Meaux, olio di vinaccioli, chips di pane cafone al sesamo e nocciole</i>	23.-
<i>Capesante scottate su purea di piselli, menta e polvere di mandorla</i>	22.-
<i>“Il tagliere Pignatta”, varietà di formaggi nostrani, salamino di cinghiale, petto d’oca affumicato, miscela di noci tostate</i>	26.-

Primi

<i>Lasagnetta ai porcini, vellutata di zucca e buccia di patata dolce</i>	18.-
<i>La nostra pasta, patate e provola affumicata</i>	17.-
<i>Mammoli di patata viola vitelotte, guancialetto croccante, stracciatella di bufala e pistacchio</i>	20.-
<i>Orecchiette friarielli, burrata pugliese e granella di tarallo saporito</i>	19.-
<i>Tagliolini al nero di seppia ceci e timo, guazzetto di carota e baccalà arrostito</i>	22.-
<i>Spaghetto chitarra trafileato al bronzo, crema di cozze, datterino giallo e cuori di carciofo croccante</i>	21.-
<i>Risottino carnaroli alla barbabietola, brodo di parmigiano e lamelle di tartufo e timo</i>	22.-
<i>Risottino carnaroli crema di zucchine, tartare di gambero profumato al tartufo</i>	22.-

Secondi di terra

<i>Il nostro pollo al cestello servito con patatine fritte e la sua salsa</i>	26.-
<i>Viennese di vitello con patatine fritte</i>	40.-
<i>Guancia di vitello alla pizzaiola con terrina di patate e tartufo</i>	40.-
<i>Il nostro filetto alla Rossini, spinaci saltati con uvetta e la sua demi glacé</i>	42.-
<i>Entrecôte di manzo, salsa bernese e spugnole</i>	38.-
<i>Hamburger Milano, 200gr. Di carne, lattughino, pomodoro, cipolla caramellata Pickles, salsa milano e cheddar</i>	30.-

Secondi di mare

<i>Polipo al pimenton con gazpacho di pomodoro, purea di patate e agretti</i>	37.-
<i>Calamaro ripieno di cous cous melanzane e gamberi, crema di piselli e pastinaca</i>	37.-
<i>Filetto di rombo in salsa brace con asparagi e topinambur</i>	42.-
<i>Pescatrice cotta a bassa temperatura in pasta kataifi, salsa di crescione e pralina di patate allo zafferano</i>	40.-

Nazionalità di provenienza delle nostre carni: Svizzera, Scozia, Argentina, Uruguay.

Alcune delle preparazioni a base di pesce potrebbero essere surgelate in origine.