

## **ANTIPASTI**

Selezione di salumi e formaggi dalla nostra gastronomia € 22

Capasante pane allo zenzero pesto di capperi e limone € 14

Uovo pochè con fave, piselli e pecorino € 12

Tartare con burrata, latte, alici e pane croccante della Val di Vizzate € 18

Baccalà mantecato, pane, peperoni e ceci € 14

## **PRIMI**

Troccolo de Amicis con Amatriciana estiva € 16

Fettuccine con ragout in bianco timo e bergamotto € 14

Maltagliati con crema di zucchine e ricci di mare € 18

Spaghetti con pesto d'erbe, burrata e crudo di gamberi € 18

Riso al salto con broccoli, alici e pecorino € 14

## **SECONDI**

Polpette di manzo al sugo con ricotta affumicata € 14

Insalata di polpo, tuberi e agrumi € 18

Baccalà con acqua di pomodoro, olive e cipolle infornate € 20

Pancia di maiale in agrodolce con riso, porri e miso € 18

Cesar salad di coniglio e polenta € 22

## **DOLCI**

Tiramisù classico € 7

Grattachecca di pesche con riduzione di vino e pepe € 6

Crostata di lemon curd, cioccolato bianco, mentuccia e cavolfiore € 8

Colazione araba con gelato all'olio e croccante siciliano € 8

Tris di dolci a scelta dello Chef € 9

**DEGUSTAZIONE 3 PASTE CON 3 VINI IN ASSAGGIO ABBINATI € 42**

Ravioli cacio e pepe

Ravioli Carbonara

Ravioli Amatriciana

**MENU RIMESSA CON 6 VINI IN ASSAGGIO ABBINATI € 49**

Salumi e grani

Formaggi freschi e composte

Gnocchi ajo e olio

Pancia di maiale in agrodolce con misticanza e maionese hasekura

Formaggi stagionati

Tiramisù

**DEGUSTAZIONE STREET FOOD CON 1 VINO ABBINATO € 35**

Pinzimonio di verdure

Maritozzo salato

Panino all'ossobuco

Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e aceto balsamico tradizionale invecchiato

Kebab d'anatra con pesche e yogurt greco

Mozzarella in carrozza

Cannolo di crema al basilico e pomodorini canditi

**MENU DELLO CHEF CON 7 VINI IN ASSAGGIO ABBINATI € 65**

2 antipasti

2 primi

2 secondi

1 dolce

## **BOLLE**

Grand Cuvèe Pas Dose Rimessa, La Palazzola

Champagne Premier Cru Brut Traditions, Grosset Brabant *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

## **BIANCHI**

Erbaluce di Caluso 2018, Caretto

Musico 2018, San Donatino *Pinot Grigio*

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2018, Il Coroncino

Torretta 2018, La Torretta *Trebbiano e Malvasia*

Langhe Sauvignon 2018, Trediberri

Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2018, La Colombera

Chardonnay Tradition 2018, Cantine di Terlan

Ddefiu 2017, Abbazia San Giorgio *Zibibbo*

Bourgogne Blanc Vieilles Vignes 2015, Fichet

Trebbiano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe

## **ROSATI**

Carusu 2017, Gueli *Nero d'Avola*

Cerasuolo d'Abruzzo 2018, Famigliafebo

## **ROSSI**

Rosso di Contrada 2016, Marabino *Nero d'Avola*

Perdersi e Ritrovarsi 2016, Podere Veneri Vecchio *Barbera del Sannio, Aglianico, Piediroso*

Cesanese di Olevano Romano Superiore 2018, Alberto Giacobbe

Dogliani Superiore 2017, San Fereolo

Armando 2016, La XII Notte *Cabernet Sauvignon*

Frappato 2018, Cos

Raru 2018, Mario Siracusa *Barbera, Nebbiolo, Avanà, Becuet, Chatus*

Amor Fati 2018, Lilian et Sophie Bauchet

Romanissa Casot 2016, Matassa Grenache Gris, Carignan noir, Macabeu

Cannonau di Sardegna Riserva 2016, Vikevike

Sagrantino di Montefalco Collenottolo 2013, Tenuta Bellafonte

Montepulciano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe

Schioppettino 2014, Le Due Terre

Etna Rosso San Lorenzo 2017, Girolamo Russo

<b>Assaggio</b>	<b>Bicchieri</b>
<i>Taste</i>	<i>Glasses</i>

Puligny-Montrachet Les Referts 2015, Fichet

25

40

Trebbiano d'Abruzzo 2014, Valentini

20

35

Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Valentini

10

18

Montepulciano d'Abruzzo 2013, Edoardo Valentini

40

75

Kurni 2010, Oasi degli Angeli

20

35

Habemus 2017, San Giovenale *Grenache, Syrah, Carignan*

10

18

Brunello di Montalcino 2013, Biondi Santi

25

40

Paleo 1999, Le Macchiole <i>Cabernet Franc</i>	15	25
Vigna d'Alceo 2011, Castello dei Rampolla <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	18	28
Sassicaia 2005	45	85
Grattamacco 2001, Collemassari <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Sangiovese</i>	9	15
Signum 1997, Lamole di Lamole <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	9	15
Pignol 2004, Fulvio Bressan	12	20
Barbaresco 2006, Produttori di Barbaresco	10	18
Barbaresco Riserva Quindicianni 2001, Cascina Baricchi	15	25
Barolo Riserva Pernanno 2013, Sobrero	10	18
Barolo Riserva San Bernardo 2013, Palladino	10	18
Barolo Bricco Sarmassa 2007, Brezza	25	40
Barbaresco 2013, Gaja	35	65
Hermitage 2010, Bernard Faurie	40	75
Beaune Teurons 1er Cru 2011, Albert Morot	9	17
Clos de la Roche 2017, Pierre Amiot	18	28
Lynch Bages 1999	45	80