



## ANTIPASTI

Gran plateau di crudo: ostriche, cannolicchi, fasolari, gamberi rossi* di Mazara, scampo* e tris di tartare (2,4,14)	45
Tentacolo di polpo arrostito su hummus di fave e aioli (4)	15
Baccalà* mantecato su cialda croccante di pane nero e cipolla rossa di Tropea caramellata (1,4,6,10)	12
Ostriche al pezzo (4,14)	3
Selezione di salumi "Marco d'Oggiono" e formaggi nazionali (7,8)	18
Culatello "Marco d'Oggiono" accompagnato da gnocco fritto e burrata di Andria (1,7)	14
Fiori di zucca in tempura al ripieno di ricotta e limone (1,7)	12



## PRIMI

Linguine ai frutti di mare* in crosta di pane del nostro forno a legna (1,2,4,14)	15
Spaghettoni trafilati al bronzo con vongole veraci, polpa di ricci di mare e bottarga di muggine (cottura 18 min.) (1.4.12.14)	20
Strigoli al tonno rosso con melanzane e mentuccia fresca (1.4)	13
Risotto del giorno (minimo due persone) Carnaroli autentico Riserva San Massimo	14
Gnocchi di patate con delizie dell'orto e ricotta stagionata (7)	12
Paccheri di Gragnano con pomodorini gialli, guanciale croccante burrata e cenere di olive taggiasche (1,7)	13
Ravioli di chianina e cardoncelli al burro chiarificato e tartufo estivo (1,7)	15



## SECONDI

Grigliata mista di pesce e crostacei* (2,4)	26
Calamari Patagonia* scottati su lattughini orientali e citronette all'aneto (4,12)	16
Cubotto di tonno fresco in crumble di frutta secca e salsa tzatziki (4,7,8)	23
Pescato del giorno a seconda della disponibilità del mercato	8/hg
Filetto di maialino al pepe verde in cialda croccante di parmigiano reggiano e mazzetto di asparagi al bacon (7)	20
Gran tagliata di manzo con verdure alla mediterranea e guacamole di avocado alla senape (10)	26
Chateaubriand di vitello 600g circa con salsa bernese e patate al cartoccio (consigliato per due) (3,10)	52





## MENU DEGUSTAZIONE PESCE

55

Tentacolo di Polpo arrostito su hummus di fave e aioli

Linguine ai frutti di mare in crosta di pane del nostro forno a legna

Cubotto di tonno fresco in crumble di frutta secca e salsa tzatziki

Semifreddo al pistacchio con salsa gianduia

## MENU DEGUSTAZIONE CARNE

50

Carpaccio di carne salada con rughetta selvatica e melone

Paccheri di Gragnano con pomodorini gialli, guanciale croccante,  
burrata e cenere di olive taggiasche

Filetto di maialino al pepe verde in cialda croccante  
di parmigiano reggiano e mazzetto di asparagi al bacon

Tiramisù Enoha



## PER I PIU' PICCOLI

Penne al pomodoro (1)	8
Risotto giallo (7)	8
Garganelli con code di gamberi* (1,2,4)	10
Filetto di platessa* dorato (1,4)	10
Cotoletta di pollo alla milanese (1,3)	10
Paillard di manzo ai ferri con patate fritte	10
Piatto unico con penne al pomodoro, cotoletta e patatine fritte (1,3)	12





## INSALATE COMPOSTE

Don Olivier	10
Misticanza con mele, noci, feta greca e olive taggiasche (7,8)	
Regina Elisabetta	12
Valeriana, lattughino, pomodorini, punte di asparagi, code di gamberi e petali di grana (2,7)	
Nostromo	11
Insalata verde con radicchio, tonno, mais, olive, filetti di alici e fior di capperò (4)	
Caesar Salad	12
Iceberg, pollo alla piastra, pancetta, crostini di pane, scaglie di grana e dressing caesar (1,3,7)	





## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Gazzetta uff.le Unione Europea)

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

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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

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

**4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

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

**6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**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** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

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

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



**Si avvisano i soggetti ad intolleranze e allergie alimentari che nella nostra cucina non è possibile escludere la contaminazione crociata.**