

# Menù

## Antipasti

*Sfoglia croccante con broccoletti e ricotta di pecora su passatino di cipollotto fresco*  
*Carpaccio di manzo giovane con fave novelle, filetti di pomodoro e rasputura lodigiana*  
*Salmone affumicato al caprino ed erba cipollina su crostini dorati*  
*Tagliere con salame di cervo, moccetta, salsiccia di cinghiale stagionata, bresaola e lardo di Colonnata su bruschetta tiepida e rosmarino*  
*Fiori di zucca ripieni e fritti con leggera pastella su pomodorini ciliegino e origano*  
*Polpa di granchio su insalatina di germogli di soia e fagioli occhio nero con citronette all' aneto*

## Primi Piatti

*Zuppa tiepida di patate e basilico con mirepois di verdure e crostoni di pane all' olio del Garda*  
*Garganelli freschi all' uovo con funghi porcini estivi, luganega monzese e maggiorana*  
*Malfatti classici milanesi con burro fuso, salvia e salsa di tartufo nero*  
*Casoncelli bergamaschi saltati al pesto di noci e erbe brasate*  
*Risotto ai pistacchi di Bronte e cognac con petali di Casera valtellinese*  
*Gnocchi di patate ed erba cipollina saltati con pomodoro ciliegia, cozze e seppie del mediterraneo*  
*Tagliatelle di grano integrale da coltura biologica fatte in casa con scampi, zucchine, melanzane e pomodorini*

## Secondi Piatti

*Fiorentina alla griglia con terrina di patate e porri*  
*Filetto di maialino in crosta di pistacchi su salsa al Calvados e spinaci novelli*  
*Costata di vitello alla milanese con rucola selvatica e pomodorini ciliegia*  
*Tagliata di angus argentino su salsa verde e patate arrostiti al timo*  
*Orata brasata con olive del Garda, pomodoro all' origano e sformatino di riso basmati*  
*Tartare di puledro con pane toscano agliato e pecorino di Pienza*  
*Filetto di manzo e prosciutto Senese padellati con funghi porcini estivi e cannellini in salsa di pomodoro fresco*  
*Spiedo di gamberi, calamari e totani gratinati al pane speziato su pomodori perini e salsa leggera di capperi*

## Piatti Unici

*Bocconcini di pollo al curry con riso venere saltato e verdure d' estate*  
*I "Rostitt 'negaa": Nodino di vitello annegato con risotto alla milanese*  
*Calamari con ripieno alle olive taggiasche e pomodoro su farro della Garfagnana, sedano, cipolla rossa e basilico*  
*Gamberoni alla griglia con pomodorini alla mediterranea e sformato di cous cous*

## Insalatone del Cavolo

*Insalata con mozzarella di bufala, pomodoro olive del Garda e basilico*  
*Insalata con bocconcini di pollo all' aceto balsamico e prosciutto di Parma*  
*Insalata di bresaola, casera e funghi porcini saltati*  
*Insalata di totanetti grigliati, germogli di soia maionese e pomodori*

## Formaggi

*Pecorini freschi e stagionati della tradizione toscana serviti con confettura di fichi al rhum e miele di castagno*  
*Formaggi freschi e stagionati della tradizione lombarda serviti con confettura di albicocca al maraschino e miele di castagno*