



Il Chiostro di Andrea

ANTIPASTI

Insalata di nervetti, mango, verdure in agro, maionese al prezzemolo e fagioli spagna	14
Polpo cotto due volte, coulis di pomodoro aromatico, capperi e burratina	14
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala, olive, pomodorini essiccati e crema di zucchine alla scapece	13
Tartare di vitello, gambero rosso, salsa al cocco, fichi e cioccolato	18

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

PRIMI

Risotto vongole, timo, limone e bottarga di cozze	17
Cappellacci di ossobuco, crema di piselli, sugo d'arrosto e chips di cipolla	17
Gnocchi alle rape rosse, crema di fave e cialde di pecorino	16
Spaghetti con spuma di guancia e pecorino, tuorlo d'uovo marinato e pepe di Lampng	16

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno, spaghetti di riso alle verdure e salsa ponzu	20
Ombrina, colatura di provola e asparagi cotti e crudi	21
Guancia di manzo, maionese di nocciole, mostarda di pere e tarassaco	20
Cubi di lombata di vitello alla milanese, funghi porcini freschi e spinacino	21
Involtilino di zucchine, patate al basilico, formaggio di capra tuorlo d'uovo croccante	17
Acqua naturale e gasata Lurisia	3
Caffè	2
Coperto	3

