



## 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 al castelmagno, barbabietola e pesche	17
Cappellacci di ossobuco, crema di piselli, sugo d'arrosto e chips di cipolla	17
Gnocchi di melanzane e menta, coulis di pomodorini gialli, colatura di alici e cozze	16
Spaghetti con spuma di guancia e pecorino, tuorlo d'uovo marinato e pepe di Lampong	16

## SECONDI PIATTI

Tatakí di tonno, spaghetti di riso alle verdure e salsa ponzu	20
Black cod al lime e zenzero, infuso di mela verde e sedano, pak choi e maionese al wasabi	25
Pancia di maialino da latte marinata e cotta a bassa temperatura, coulis di amarene e belga brasata	20
Cubi di lombata di vitello alla milanese, crema di risotto allo zafferano, funghi porcini e rucola	21
Involtino di zucchine, patate al basilico, formaggio di capra tuorlo d'uovo croccante	17
Acqua naturale e gasata Lurisia	3
Caffè	2
Coperto	3

