

GLI SGAGNINI

Funghi finferli, cicoria ripassata, tuorlo d'uovo fritto, pecorino e perlage di tartufo	14
Tartare di manzo cotto e crudo, salsa di cachí al gin, castagne e pane all'uvetta	14
Ombrina al vapore, creme brulèe alla zucca, arance candite e cialde di riso al nero di seppia	14
Chips milanesi: trippa fritta, maionese di fagioli allo zenzero e ketchup di pomodoro al parmigiano	13
Gnocchi di ricotta di pecora, cozze, vongole, bottarga di tonno, coulis di pomodoro e crema di zucchine	14
Risotto ai funghi porcini e tartare di gamberi rossi	14
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, pane nero al limone e polvere di basilico	13
Cappellacci di ossobuco, acqua di prezzemolo, zeste di limone candito e zafferano	14
Tonno vitellato, salsa tzatziki, pompelmo rosa, polvere di capperi e spinaci novelli	16
Sarda in saor, polenta bruciata, cipolla rossa in agro di lamponi, uva e mandorle tostate	14
Cassoeula Chic	15
Ganascino di manzo al vino rosso, crema di cavolfiore alla vaniglia, carote baby e topinambur croccante	16
Cubo di melanzana in crosta di parmigiano, cuore di pomodoro, stracciatella di burrata e gel al basilico	14

Tris di Sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta

€ 39

La Sgagnata Milanese

Omaggio a Milano in 4 sgagnini

€ 45

Trippa fritta, maionese di fagioli allo zenzero e ketchup di pomodoro al parmigiano

Cappellacci di ossobuco, acqua di prezzemolo, zeste di limone candito e zafferano

Riso al salto e rognone trifolato al marsala

Cassoeula Chic

Acqua naturale e gasata Lurisia	4
Caffè	3
Coperto	3

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

