



I CLASSICI

Pagnotta artigianale con burro montato 5

Pagnotta a lievito madre con farine integrali, servita con burro montato.

Allergeni: 1, 7

Vitello tonnato 26

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa alla ventresca di tonno e fondo bruno.

Allergeni: 3, 4, 5, 9, 10

Calamaro del mediterraneo alla brace 30

Calamaro alla brace, hummus di ceci, nduja fresca e limone.

Allergeni: 6, 7, 11, 14

Raviolo cacio e pepe con gambero rosso 34

Raviolo cacio e pepe dal cuore cremoso, gambero rosso* e salicornia.

Allergeni: 1, 2, 3, 7

Fusillone al sugo di scoglio 32

Fusillone "Metodo Massi", sugo di scoglio e selezione di pesci e crostacei* crudi e cotti.

Allergeni: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Filetto alla Rossini 42

Filetto di manzo, spinacino spadellato, foie gras*, pane tostato, tartufo nero e fondo bruno.

Allergeni: 1, 7, 9, 10

Storione con funghi e champagne 32

Storione "Il Naviglio", cavolo cinese, cardoncello spadellato e salsa Champagne.

Allergeni: 4, 7, 12

Vellutata di verdure di stagione 20

Vellutata di verdure di stagione secondo mercato, crostini di pane e parmigiano

Allergeni: 1, 7, 9

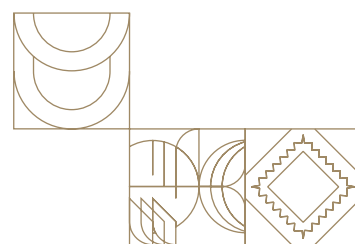
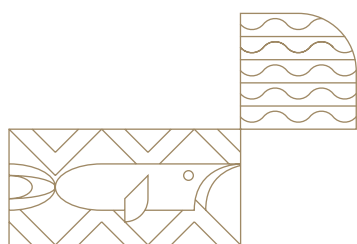
DEGUSTAZIONE

Italianità a tavola 90

Degustazione di 5 portate con i classici della cucina italiana reinterpretati in chiave contemporanea.

Essenza vegetale 65

Degustazione di 4 portate dai nostri piatti vegetali, pensati per un'esperienza fresca e creativa.



VEGETALI

Uovo 63° 22

Uovo morbido e cremoso con spinacino, uvetta, pinoli e Parmigiano Reggiano vacche rosse.

Allergeni: 3, 5, 7, 8

Radicchio alla brace 18

Radicchio alla brace con nocciole, fondo vegetale e Blue del Garda.

Allergeni: 5, 7, 8, 11

Pomodoro San Marzano arrostito 18

Pomodoro San Marzano arrostito con mandorle, basilico e mollica croccante.

Allergeni: 5, 8, 11

Cuore di lattuga 15

Cuore di lattuga con baby vegetali di stagione e citronette.

Mille foglie di patata al burro e timo 15

Patata "Agraria Extra Large" a millefoglie con burro e timo.

Allergeni: 7

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese 28

Tartare di Fassona piemontese, servita al tavolo con i suoi condimenti classici.

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 10, 12

Trota in carpaccio su crostine croccante 24

Carpaccio di trota, pan brioche tostato, arancia, finocchietto e rafano.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Mazzancolle in salsa cocktail 28

Mazzancolle poché, salsa cocktail, insalata riccia e olio al prezzemolo.

Allergeni: 2, 3, 6, 12

Piatto di crudo "Ruliano" stagionato 24 mesi 25

Selezione di prosciutto crudo "Ruliano" stagionato 24 mesi, servito on gnocco fritto caldo e giardiniera della casa.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

PRIMI PIATTI

Pacchero all'astice 40

Astice* con pacchero "Metodo Massi", pomodoro San Marzano, bisque e basilico.

Allergeni: 1, 2, 7, 9, 12

Spaghettoni al burro, limone, e caviale 32

Caviale selezione "Il Naviglio" con spaghettoni "Metodo Massi", burro e limone.

Allergeni: 1, 4, 7

Risotto agli asparagi 28

Risotto riserva "San Massimo" con asparagi e vaniglia del Madagascar.

Allergeni: 7

Lasagna con ragù al coltello 25

Lasagna con ragù al coltello e parmigiano.

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra all'arancia 32

Petto d'anatra Barberie al miele con arancia e indivia belga brasata

Allergeni: 7, 10, 12

Guancia di vitello brasata al groppello 28

Guancia di vitello brasata al Groppello "Sincette" con polenta.

Allergeni: 1, 7, 12

Polpo alla brace 32

Polpo alla brace con patate schiacciate al prezzemolo e chutney di pomodoro.

Allergeni: 4, 7

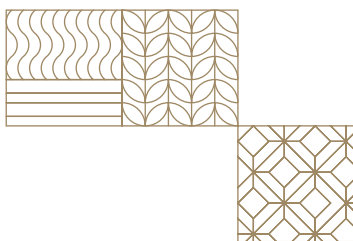
Luccio in guazzetto di mare 30

Luccio perca in guazzetto di mare con pomodori, olive, capperi e polenta.

Allergeni: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



DELIZIE DA CONDIVIDERE

Selezione di caviale "Il Naviglio" 75

Caviale "Il Naviglio" 30 g con blinis e crème fraîche.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Selezione cruda di pesce e crostacei 120

Selezione di pesci* e crostacei* secondo mercato con mignonette, limone e tabasco

Allergeni: 2, 4, 6, 12, 14

Pescato del giorno al sale 100

Pescato del giorno al sale con verdure al vapore e salsa olandese

Allergeni: 3, 4, 7, 9

Costina di manzo a bassa temperatura 70

Costina di manzo Angus USA a bassa temperatura con chimichurri e cavolfiore alla Mornay

Allergeni: 7, 9, 10, 12

Focaccia Barese 25

Focaccia barese con pomodori accompagnata da miele di castagno e lardo pestato al rosmarino e pepe rosa

Allergeni: 1

Coperto 5

Comprendivo di grissini, focaccia, entrées dello chef e piccola pasticceria.

Allergeni: 1

*Prodotto congelato alla fonte

*Un viaggio sensoriale nella stagionalità.
Ogni piatto nasce dalla tradizione
reinterpretata con tecniche contemporanee,
alla ricerca di un equilibrio
tra consistenze e gusto, valorizzando
al meglio la materia prima.*

La semplicità non è banalità

