

PER COMINCIARE



Selezione di pesce crudo 
scampi, gamberi rossi, branzino, calamari Cacciaroli

(1, 2, 4, 6, 14)

45

Tartare di tonno rosso 
avocado e maionese al lime

(1, 3, 4, 6)

32

Tartare di manzo, fonduta tiepida 
di Castelmagno DOP, nocciole tostate e tartufo nero

(3, 7, 8, 9, 10)

32

Calamari Cacciaroli scottati 
crema di topinambur, radicchio arrostito

(9, 14)

34

Crème caramel salato 
e verdure d'autunno

(3, 7, 9, 10)

24

PRIMA PORTATA



Gnocchetti di patate all'astice

(1, 2, 3, 7, 12)

40

Spaghetti di Gragnano al burro
cime di rapa, acciughe e pane croccante

(1, 4, 7, 9)

30

Ravioli di funghi di bosco
fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo nero

(1, 3, 7, 9)

32

Vellutata di zucca 
castagne al rosmarino e anacardi tostatati

(8, 9)

28

SECONDA PORTATA



Steak di ombrina 
purè di zucca e funghi di bosco

(4, 7, 9)

40

Baccalà in olio cottura 
crema di ceci, lenticchie e cicoria ripassata

(4, 9, 12)

42

Costina di Patanegra senz'osso 
con carote glassate e spinaci saltati

(7, 9, 10, 12)

40

Filetto di Sorana 
patate al forno e verdure di stagione arrostiti

(7, 9)

48

Verza arrostita leggermente affumicata 
crema di zucca e chips di ortaggi

(9)

30

DESSERT



Popcorn in due consistenze
crumble di arachidi alla vaniglia e salsa al caramello salato

(1, 5, 7, 8)

16

Millefoglie
crema Chantilly e frutti di bosco

(1, 3, 7)

16

Cake alla nocciola
crumble al caffè e gelato fiordilatte

(1, 3, 7, 8)

16

Torta di grano saraceno
mirtilli e sorbetto alla mandorla

(8)

16

Insalata di frutta
sorbetto di stagione

14

Coperto

8

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

-  Piatto vegano
-  Senza lattosio
-  Senza glutine

In quanto Azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca ed i prodotti di origine biologica e di provenienza locale.

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti, causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete. Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011

Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

 
@palazzinagrassi

