

La premiata ditta "Quelli del Sole Presenta !!!"

# Spettacolo di terra e mare

## \*\*\*Antipasti\*\*\*

<b>Tris di Bruschette Delizia</b>	fr.16.50
Zola, Mortadella e Pistacchi/Fontina Speck e Miele/Crema di porcini, Guanciale e Cipolla Caramellata	
<b>Tartare di fassona (150 gr.)</b>	fr.29.00
Al Cognac, con scaglie di Valbedretto Toast e Burro	
<b>Tentacoli di Polipo Spadellato</b>	fr.26.00
Burrata Fresca su Crumble di Taralli al Basilico	

## \*\*\*Primi piatti\*\*\*

<b>Risotto al Rosso di Milano</b>	fr.23.50
Scampetti, Lime e Riduzione al Campari Bitter	
<b>Trofiette Portofino</b>	fr.22.50
Pesto alla Genovese, Mazzancolle e Pomodorini Pachino	
<b>Pizzoccheri Fatti in Casa</b>	fr.25.00
Casera, Fontina, Valtellina, Coste e Patate Conditi con Burro Nocciola all'Aglio e Salvia	
<b>Pappardelle allo Stracotto di Toro</b>	fr.24.00

## \*\*\*Secondi piatti\*\*\*

<b>Filetti di Cernia in Guazzetto</b>	fr.29.50
Pomodoro, Cozze, vongole Veraci e Gamberi con Crostoni di Pane	
<b>Code di Gamberone Raggio di Sole</b>	fr.38.50
Zafferano, Olive Nere, Panna, Pomodorini e Riso Pilaff	
<b>Filetto di Toro</b>	fr.44.00
Salsa ai Porcini e Pepe Verde con Patate al Forno e Verdure Grigliate	
<b>Guancette di manzo</b>	fr.26.50
Brasate con le sue Verdurine e Purea di Patate	
<b>Ossobuco di Vitello della Tradizione</b>	fr.29.50
Servito con Risotto alla Milanese	
<b>Brasato di Manzo con Polente Bramata</b>	fr.27.50

## \*\*\*Dessert\*\*\*

<b>Crespelle alla Nutella e Nocciole Tostate</b>	fr.10.50
<b>Frittelle di Mela e Cannella</b>	fr. 8.50
con Salsa Vaniglia Tiepida	