

## I FUORI MENU

Risotto carnaroli alla zucca, tartare di gambero rosso e  
tartufo bianco (min 2 pers)

20 € , tartufo 7 € al gr

Uovo pochè 63 gradi, sformato di patata al burro,  
prezzemolo, fonduta al padano e tartufo bianco

€ 15

---

Tagliolino al burro fuso e tartufo bianco

€24 2 grammi a porzione

## I CRUDI DEL SETA

Tris di tartare, tonno, salmone e ricciola € 35 (2,4)

Ostrica Gillardeau € 6 cad. (14)

Gambero rosso di Mazara € 5 cad. (2) \*

Scampo irlandese € 5 cad. (2)\*

Tartare di tonno, olio Evo e sale Maldon € 13 (4) \*

Tartare di salmone, olio Evo e sale Maldon € 10 (4)\*

Tartare di gambero rosso, olio Evo e sale Maldon €18 (2)\*

(possibile aggiunta soffio di gin Mantovani €1)

## LE PRIMIZIE

Jamon Iberico ( 0,80 gr) e pan tomate € 22 (1)

Culatello di Zibello (0,80 gr) e burratina d'Andria € 20 (7)

Acciughe del Mar Cantabrico, riccioli di burro e focaccia calda del nostro forno € 20 (1,4,7)

Crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala campana € 18 (7)

## IL PESCATO DEL GIORNO

Chiedere al nostro personale per le disponibilità

da € 7 a € 8 all'etto

## PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro e basilico €10 (1)

Pasta al ragù €12 (1)

Risotto alla milanese €16 (7)

Cotoletta di pollo alla milanese e patatine fritte €14 (1,3)\*

### ALLERGENI

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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note dello chef :

\* denota un prodotto congelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti alcuni alimenti subiscono una lavorazione da fresco ad abbattimento a - 30°C

Pane e coperto € 3,00 | Acqua in vetro 0,75 L. € 4,00 | Caffè € 2,50

# MENÙ ALLA CARTA

## ANTIPASTI

Tartare di fassona piemontese, insalatina di puntarelle, colatura di alici e cremoso al padano

€ 21 (4,7)

Tentacolo di piovra, cime di rapa AOP, crema di ceci e olive taggiasche

€ 22 (1,9,14)

Tartare di tonno, crema di melanzana affumicata, burrata e salsa al basilico

€ 22 (4,7)

Sformatino di zucca, guazzetto di funghi trifolati e fonduta al taleggio

€ 16 (3,7)

Carciofo CBT fritto, fonduta cacio e pepe, guanciale e pere caramellate

€ 16 (1,7)

## PRIMI

Tagliolino cacio e pepe di Sichuan, tartare di gambero rosso e polvere di limone bruciato

(possibile aggiunta di tartufo bianco 8 € al grammo)

€ 22 (1,2,3,7,9)

Pacchero di Gragnano, pesto di pistacchio, burrata e tartare di scampo

€ 24 (1,2,7,8)

Riso Acquerello, crema di zucca, castagne, castelmagno e battuta di manzo al coltello

€ 22 (7,9)

Candele corte, salsa al pomodoro, n'duja, stracciatella e guanciale

€ 18 (1,7,9)

Tortelli ripieni di zucca, demi glace, fonduta al padano e nocciole tostate

(possibile aggiunta di tartufo bianco 8 € al grammo)

€ 19 (1,3,7,8,9)

## SECONDI

Trancetto di ricciola CBT, vellutata di topinambur, spinacio scottato, aglio nero e cialda di riso venere

€ 26 (4,9)

Baccalà mantecato, acciuga del Mar Cantabrico, panella di ceci, parmantier al timo limone e polvere di funghi

€ 24 (1,4,7)

Tatakì di tonno rosso, scarola ripassata con uvetta e pinoli tostate, salsa di peperone arrostito e cipolla in agrodolce

€ 27 (4,8)

Fritto misto di calamari, gamberi e julienne di verdure croccanti

€ 28 (1,2,14)

Cotoletta di vitello leggermente battuta, servita al punto rosa, misticanza, datterino e maionese al balsamico

€ 30 (3,7,9)

Filetto di manzo, lingotto di zucca violino, radicchio tardivo e riduzione al nebbiolo

€ 29 (1,4,7)

# MENÙ DEGUSTAZIONE

*Un assaggio del meglio della nostra cucina*

*(minimo 2 persone)*

## CARNE

€ 50 a persona

### ANTIPASTO

Tartare di fassona piemontese, insalatina di puntarelle, colatura di alici e cremoso al padano

*(4,7)*

### PRIMO

Candele corte, salsa al pomodoro, n'duja, straciatella e guanciale

*(1,7,9)*

### SECONDO

Filetto di manzo piemontese, lingotto di zucca violino, radicchio tardivo e riduzione al nebbiolo

*(1,2)*

### DESSERT

Tiramisù del Seta

*(1,3,7)*

## PESCE

€ 60 a persona  
*(minimo 2 persone)*

### ANTIPASTO

Tentacolo di piovra, cime di rapa AOP, crema di ceci e olive taggiasche

*(1,9,14)*

### PRIMO

Tagliolino cacio e pepe di Sichuan, tartare di gambero rosso e polvere di limone bruciato

*(1,2,3,7,9)*

### SECONDO

Fritto misto di calamari, gamberi e julienne di verdure croccanti

*(1,2,14)*

### DESSERT

Crema brulée al pistacchio e crumble al cioccolato salato

*(1,3,7,8)*

SESTA

---

MONZA

## I DESSERT

Tiramisù del Seta (1,3,7)

Mezza sfera al mango con cuore morbido e glassa pinguino al cioccolato bianco (3,7)

Red velvet cake (1,3,7)

Tortino al cioccolato, cuore fondente e crema inglese (1,3,7)

Creme brûlée al pistacchio con crumble al cioccolato salato (1,3,7,8)

Dolci 8€

Frutti di bosco freschi € 10

SESTA

---

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

---

MONZA

CALICE