

Fuori Menu

Battuta di fassona Piemontese, uovo cotto a bassa temperatura, rucola selvatica e Parmigiano (3,7,9)

€ 20

Paccheri ai tre pomodori, crema al basilico e burrata (1,7,9)

€ 16

Linguine allo scoglio, ragù di mare, cozze, vongole e scampo crudo (1,2,4,9,14)

€ 25

Risotto Acquerello alla monzese, zafferano, salsiccia luganega e riduzione di vitello (7,9,12)

Minimo 2 persone € 22 p.p.

Fritto misto di calamari, gamberi argentini e julienne di verdure miste (1,2,14)

€ 28

Tataki di tonno rosso, erbette tricolore ripassate e salsa yogurt al lime (4,7)

€ 29



Crudi Del Seta

Il crudo di mare, 2 gamberi rossi, 2 scampi e 2 ostriche (2,14)*

€ 32

Gran Crudo Del Seta

2 gamberi rossi, 2 scampi e 2 ostriche (2,14)*

tartar di salmone, tartar di ricciola e tartar di tonno

€ 70

Tris di tartare gambero rosso, salmone e ricciola (2,4)*

€ 38

Gambero rosso del Mediterraneo (2)*

€ 5 Cad

Scampo Norvegese (2)*

€ 6 Cad

Tartare di salmone, olio Evo e sale Maldon (2)*

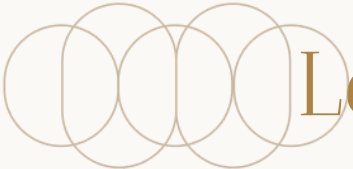
€ 10

Tartare di gambero rosso del Mediterraneo, olio Evo e sale Maldon (2)*

€ 18

Tartare di ricciola olio evo e sale Maldon (4)*

€ 13



Le Primizie

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

€ 25

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

€ 22

Crudo di Parma 24 mesi 0,80 gr (7)

€ 16

Accompagnato con gnocco fritto (1)

Per i Più Piccoli



Pasta al pomodoro (1)

€ 12

Pasta al ragù (1)

€ 12

Risotto alla Milanese (7)

€ 16

Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte (1,3*)

€ 14

Antipasti

Carpaccio di ricciola, verdure di stagione croccanti, olio alle erbe, latte di tigre e spicchi di pompelmo
rosa(4,9)

€ 18

Polpette di melanzane, ristretto di pomodoro giallo e rosso, burrata d'Andria,
caramello di melanzana e basilico fritto (1,3,7)

€ 16

Capasanta scottata, guazzetto di pomodoro alla puttanesca, polvere di olive nere e gocce di
prezzemolo (4,9,14)

€ 21

Polpo scottato, milanese di porcino e la sua maionese (1,3,14)

€ 21

Primi

Risotto Acquerello ai funghi porcini, castagne al latte e polvere di mirtilli (7,9,12)

€ 19

Lanterne fatte in casa, farcite di cuore di carbonara, fonduta di pecorino, pepe fresco, guanciale e petali
di nasturzio (1,3,7,9)

€ 19

Vellutata di zucca, zenzero, fagioli del diavolo saltati, semi di zucca, noci pecan tostati e crème fraiche
(7,8,9)

€ 16

Secondi

Tagliata di picanha 200g, verdure baby novelle e salsa chimichurri (12)

€ 28

Filetto di dentice, gazpacho bianco, granella di anacardi, salsa al basilico e pomodorini in
olio cottura (4,8,9)

€ 33

Coda di fassona piemontese cbt, purè di patata al timo, finferli e chiodini stufati ()

€ 28

Menu Degustazione Carne



Un assaggio del meglio della nostra cucina

(minimo 2 persone)

La scelta del menù di degustazione è da intendersi uguale per tutti i commensali al tavolo per garantire l'efficienza del servizio

€ 70 A PERSONA

Antipasto

Battuta di fassona Piemontese, uovo cotto a bassa temperatura, rucola selvatica e parmigiano (3,7)

Primo

Laterne fatte in casa, farcite di cuore di carbonara, fonduta di pecorino, pepe fresco, guanciale e petali di nasturzio (1,3,7,9)

Secondo

Tagliata di picanha, verdure baby novelle e salsa chimichurri (12)

Dessert

Tiramisù del Seta (1,3,7)

VINI ESCLUSI

Menu Degustazione Pesce



Un assaggio del meglio della nostra cucina

(minimo 2 persone)

La scelta del menù di degustazione è da intendersi uguale per tutti i commensali al tavolo per garantire l'efficienza del servizio

€ 75 A PERSONA

Antipasto

Polpo scottato, milanese di porcino e la sua maionese (1,3,14)

Primo

Linguine allo scoglio, ragù di mare, cozze, vongole e scampo crudo (1,2,4,9,14)

Secondo

Fritto misto di calamari, gamberi argentini e julienne di verdure miste (1,2,14)

Dessert

Tiramisù del Seta (1,3,7)

VINI ESCLUSI



I Dessert

Tiramisù del Seta (1,3,7)
€ 8

Tortino al cioccolato, cuore fondente, gelato al lampone e frutti di bosco (6)
8 minuti di cottura € 8

Millefoglie, crema pasticcera, frutti di bosco e gelato alla crema (1,7)
€ 9

Tris di chesecake, frutti di bosco, maron glassè e nocciola (1,7)
€ 12



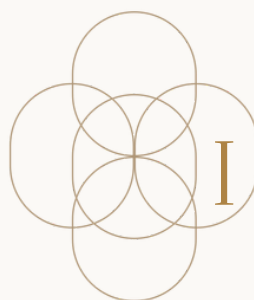
I Gelati

Cioccolato con cacao di Santo Domingo

Crema

Fior di panna

€ 8



I Sorbetti alla Frutta

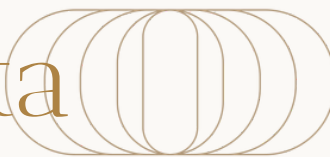
Mango

Lampone

Mirtillo

€ 8

Aperiseta



Salumi misti, accompagnati da gnocco fritto

€ 14

Crocchette di patate e scamorza affumicata (pz 2)

€ 5

Crocchette di Jamon Iberico e provola (pz 2)

€ 6

Polpette di melanzane, ristretto di datterino e basilico fritto (pz 2)

€ 8

Burrata d'Andria 125 gr, pomodorino confit e olio evo

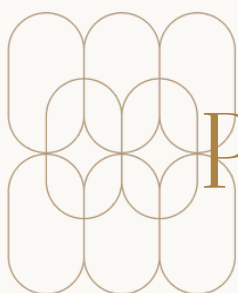
€ 6

Caprese di bufala D.O.P. 125 gr, profumata all'origano

€ 7

Piccolo fritto di calamari e verdure

€ 9



Pizze Aperiseta

Focaccia di riso venere

€ 5

Norma, pomodoro pelato, melanzane fritte, ricotta salata e basilico

€ 12

Sardenaria, pomodoro pelato, acciughe, capperi, olive e origano

€ 12

Parma, pomodoro pelato, mozzarella e prosciutto di crudo di Parma 24 mesi

€ 13

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 - 40°C

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