

LOUNGE BISTRO

M^EN_U

SALUMI ARTIGIANALI (serviti con giardiniera)	10/25
• prosciutto nero / coppa / salame cucito o selezione	
SELEZIONE FORMAGGI di Marco Bernini, crackers, composta	20
INIZIO Piatti perfetti da condividere	
• “Pane e ragù”, parmigiano	12
• Insalata russa, crackers	10
• Costine di maiale piemontese glassate, erba cipollina	12
• Crocchette di prosciutto nero, ketchup di mela, pecorino, salvia	12
• Tortilla di cipolle e patate confit, salsa tartara	12
• Ricotta di nostra produzione, burro nocciola, miele, origano, pane	12
• Pane al latte tostato, burro, acciughe Cantabrico	18
• Manzo tonnato	14
• Tartare di fassona alla mediterranea, chips di patata	14
• Uovo di Varesio e finferli	18

LOUNGE BISTRO

PRIMA

- Plin di manzo brasato, riduzione di carne, burro 26
- Tagliatelle ai 40 tuorli, ragù di funghi, Fiandino 26
- Tortelloni, zucca infornata, burro e salvia 22

POI

- Fracosta di manzo glassata, fondo bruno 38
- Pescato del giorno alla brace, mugnaia 38

CONTORNI

- Puré di patate arrosto 10
- Patate spaccate, burro nocciola, limone 10
- Cavolo riccio saltato, senape 10
- Cavolfiori gratinati, salsa mornay, mollica 10

DOPO

- Mousse al cioccolato fondente, olio d'oliva ligure, sale 12

Maldon

- Cheesecake al forno, marmellata di arance 10
- Torta tiepida di mele e uvetta, gelato speziato 10
- Sorbetti (su disponibilità) 8

LOUNGE BISTRO

M^EN_U

SALUMI ARTIGIANALI (served with pickled vegetables)	10/25
• Black ham / Coppa / Hand stitched salami or selection	
SELECTION OF CHEESES Marco Bernini, compote and crackers	20
INIZIO (Perfect dishes to share, regularly changing)	
• Bread and bolognese, Parmesan cheese	12
• Olivier salad, crackers	10
• Glazed Piedmontese pork ribs, chives	12
• Black ham croquettes, apple ketchup, Pecorino, sage	12
• Onion and confit potato tortilla, tartar sauce	12
• Homemade ricotta, brown butter, honey, oregano, bread	12
• Toasted milk bread, whey caramel butter, anchovies	18
• Cold cut beef with tonnata sauce	14
• Fassona beef tartare, Mediterranean condiments, potato chips	14
• Varesio egg, Chanterelle mushrooms	18

LOUNGE BISTRO

PRIMA

- Braised beef plin, meat reduction, butter 26
- 40 yolk tagliatelle, mushroom ragout, Fiandino cheese 26
- Tortelloni, roasted pumpkin, butter and sage 22

POI

- Slow cooked glazed beef rib, meat jus 38
- Barbecued catch of the day, mugnaia sauce 38

CONTORNI

- Roasted potato mash 10
- Crushed potatoes, brown butter, lemon 10
- Sautéed kale, mustard 10
- Gratinated cauliflower and cheese, bread crumbs 10

DOPO

- Dark chocolate mousse, Ligurian oil, Maldon salt 12
- Baked cheesecake, orange marmelade 10
- Warm apple and raisin cake, chai spiced ice cream 10
- Sorbets (subject to availability) 8