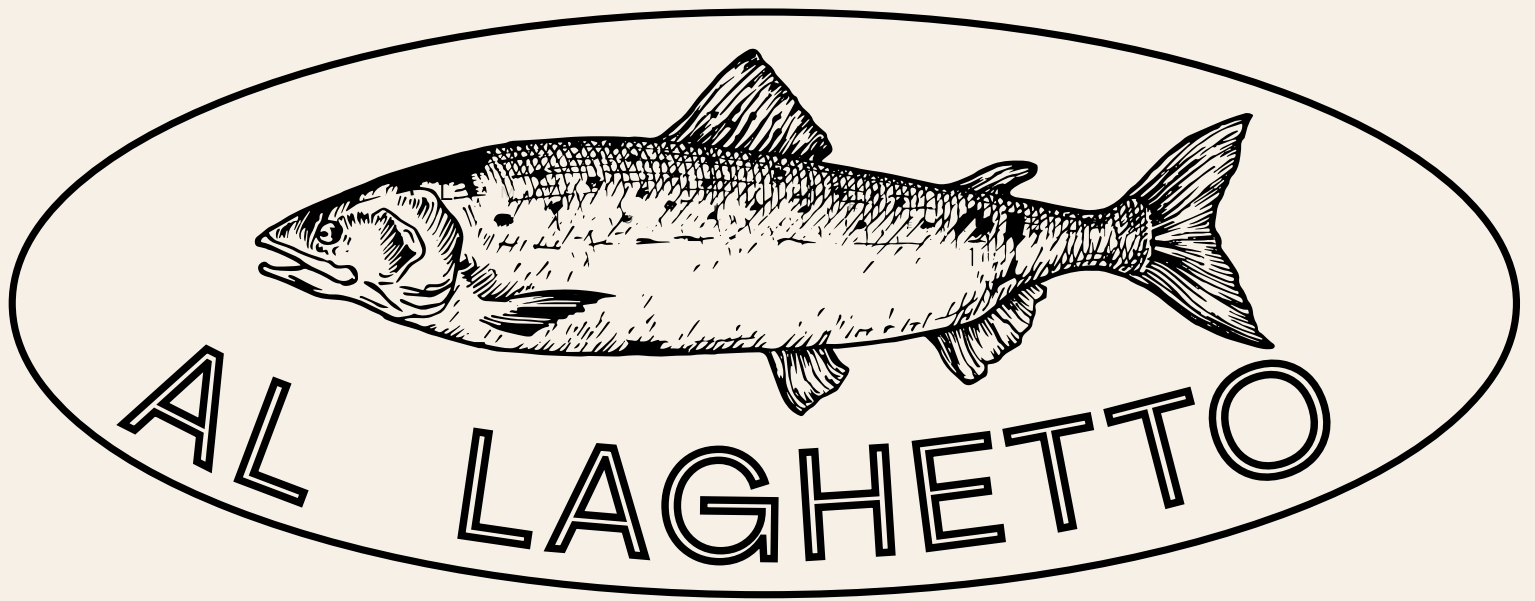




MENÙ

ORAZIO TUCCI

HO PORTATO QUI ESPERIENZE RACCOLTE NEL TEMPO:
SAPORI,
PROFUMI E GUSTI CHE MI HANNO FORMATO.
PER QUESTO TROVERAI ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI IN
UN'UNICA LISTA, DOVE
TERRA,
MARE
E LAGO

SI INCONTRANO E SI PARLANO.
UNA CUCINA SINCERA, FATTA DI QUALITÀ DELLA
MATERIA PRIMA,

CON L'IDEA DI FARTI STARE BENE — E, QUANDO SERVE,
SORPRENDERTI CON DISCREZIONE.

ANTIPASTI

Salame cremonese con composta di cipolle e salva cremasco	€13
Tartare di cervo, tuorlo croccante, burro nocciola	€18
Lumache trifoagliate	€13
Bruschettone gras pista, mela bruciata e alloro	€12

Carpaccio di salmerino marinato agli agrumi	€15
Tortino di Persico e patate yogurt affumicato	€11
Insalata di finocchio broccolo e limone	€13

Parmigiana di melanzane	€10
Tartare di branzino cedro e cocco	€15
Caponata siciliana	€11
Bruschettone, Gambero Mazara, stracciatella, pepe di timut	€13

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di lepre	€13
Risottino al fagiano rosmarino e vino rosso	€18
Casoncelli di carne burro salvia e parmigiano	€11
Gnocchi al ragù di cortile	€14
Risottino luccio mantecato alla birra e burrata min 2 persone	€15
Tagliolini trota affumicata e panna acida	€12
Ravioli di persico, burro al limone e finocchietto	€18
Tagliatelle al gogò	€12
Tagliolini alla norma	€12
Tagliolini all'astice con la sua bisque	€25

Tutti i nostri formati di pasta son prodotti da noi per garantirti sempre il massimo della qualità e della freschezza, per questo potresti trovare qualche imperfezione, ma in fondo nessuno è perfetto

SECONDI PIATTI

Petto di germano rosato glassa al ginepro e topinambur arrosto €19

Cotechino con purè di patate montato €20

Filetto in crosta di erbe, con patata croccante €26

Filetto di Coregone del Laghetto, Pelle Croccante & Patata viola €22

Trota alla griglia, con erbe aromatiche del nostro orto €23

Spiedone di anguilla alla griglia €25

Melanzane ammuttunate €19

Involtini di pescespada €21

Falsomagro della nonna, fondo al marsala, melanzana affumicata €23

SPECIALITÀ

Cotoletta XL

€21

La nostra cotoletta selezione Scottona

Il Nostro Fritto Misto

€23

Totano, gamberi, calamari e verdure crema yogurt al finocchietto e limone

Baffa di Costine di Maiale Affumicate

€23

Cottura lenta, affumicatura su griglia e laccatura finale

Tagliata di Scottona

€25

Cuberoll selezionato alla griglia, circa 350 g

Fiorentina “Lago & Bosco”

€ 7E.

Selezione di Scottona frollata 30 giorni solo su prenotazione – 1.5kg

In questa pagina potete trovare piatti che possono essere considerati dei must try, Che sono stati elevati al contesto nella quale ci troviamo, qui l'impiattamento non si cerca è solo presenza

DESSERT

Sorbetto al limone e menta	€6
Sorbetto all arancia	€6
Gelato fior di latte espresso acacia e basilico	€9
Cannolo 2.0	€9
Banana lotus e cocco	€11
Macedonia	€8
Fluffymisù	€7

Si conclude qui un percorso costruito con materia,
equilibrio e identità.

La nostra cucina resta, pronta ad accogliervi ancora
per ritrovare questi sapori e scoprirli sotto nuove
sfumature.