

DIS ■ ■ TR EAT. ■

**La nostra cucina insegue i sapori.
Ci piace chiamarla semplicemente “cucina
all’italiana”, perché trasformiamo prodotti
stagionali d’eccellenza con la pratica
e la sensibilità che abbiamo imparato
nelle nostre case, sin da piccoli.**

**Il nostro lavoro comincia sempre
dalla ricerca delle materie prime: selezioniamo
le migliori, con attenzione alla sostenibilità.
Le stagioni ci indicano la strada e il nostro menù
si adegua, cambiando forme e colori. In cucina
ci impegniamo perché ogni piatto rispecchi la nostra
esperienza e il nostro gusto, lasciando spazio all’intuito
e all’attimo creativo. In tutti gli accostamenti di sapore
ricerchiamo quel particolare che può creare
un’emozione, lasciare un ricordo.**

**Il nostro ristorante si affaccia sul Naviglio
Pavese e si incontra con gli spazi di Altavia,
storica agenzia di comunicazione aperta
al quartiere e a tutta la città.**

**Un luogo da scoprire e condividere,
che vi invitiamo a vivere insieme a noi!**

M E N U

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 45 | con abbinamento vini: 65

Antipasti



Topinambour arrosto, emulsione di acciughe e cachi	14	10
Scaloppa di barbabietola, mela Granny Smith e pecorino romano	14	10
Capunet di verza e insalata di coniglio, maionese di patate e nocciole salate	14	10
Trota leggermente marinata, cipolla rossa, broccolo romanesco, gochugaru e prezzemolo	14	10

Primi

Risotto alla zucca, cacioricotta di capra garganica, pino mugo e fave di cacao	15	11
Maccheroncino con ragù di rigaglie di pollo, zenzero e nepetella	15	11
Raviolo di coda di fassona stufata, cime di rapa, sugo di arrosto e lodigiano tipico	16	12
Vellutata di cicerchie, tagliatelle di seppia, emulsione di ricci di mare e cipollotto	16	12

M E N U

Secondi

	■	▣
Anatra arrosto, purea di pastinaca, cavoli di Bruxelles e melograno	22	16
Guancia di fassona stufata, declinazione di carote di Polignano	20	14
Cavolfiore arrosto, strachitunt e camomilla	18	13
Trancio di pescato, zuppa di pesce, finocchio arrosto, capperi, olive e limone	20	14

Gli irriducibili

Baccalà mantecato con polenta fritta e prezzemolo	15	11
Risotto alla milanese	15	11
Risotto alla milanese con ragù di ossobuco	25	
Trippa di manzo	18	13
Tartare di fassona piemontese con tarassaco, maionese al rafano e scaglie di lodigiano	24	18

Coperto con acqua e pane: 2 euro

Per qualsiasi intolleranza o allergia è possibile richiedere la lista degli allergeni ed eventuali informazioni al personale di sala.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati

I NOSTRI FORNITORI

Podere Pereto | Rapolano Terme (Siena)

Salumificio Marco d'Oggiono | Oggiono (Lecco)

Panificio Grazioli | Legnano (Milano)

Azienda Colimena | Avetrana (Taranto)

Orobica Pesca | Bergamo

All'Ortolano | Milano

Vaghi Specialità Alimentari | Pavia

Pastificio Mancini | Monte San Pietrangeli (Fermo)

Riserva San Massimo | Gropello Cairoli (Pavia)

Macelleria Cazzamali | Crema (Cremona)

Az. Agricola Altrocchi | San Giuliano Milanese (Milano)

Micibo | Milano

Guido Botticelli | Milano

MENU DOLCI

Il montebianco a modo nostro	9
Mele caramellate, pan di spezie, gelato allo zabaione	9
Zucca, pistacchio e arancia	9
Gelati e sorbetti	7

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Bricco Quaglia Moscato	30
Ambrosia Zibibbo dolce liquoroso	40
Gocce d'autunno 2014 Nero d'avola passito	49
Pioggia di Stelle 2012 Moscato passito	49
Dolcemente Lenzini 2003 Merlot passito	52
Vino cotto Stravecchio Occhio di Gallo 2007	58

MENU DOLCI

Il montebianco a modo nostro	9
Mele caramellate, pan di spezie, gelato allo zabaione	9
Zucca, pistacchio e arancia	9
Gelati e sorbetti	7

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Bricco Quaglia Moscato	30
Ambrosia Zibibbo dolce liquoroso	40
Gocce d'autunno 2014 Nero d'avola passito	49
Pioggia di Stelle 2012 Moscato passito	49
Dolcemente Lenzini 2003 Merlot passito	52
Vino cotto Stravecchio Occhio di Gallo 2007	58