

L'  O



A pranzo dalla Santa



A PRANZO DALLA SANTA

1 SANTO PIATTO + 1 SANTA TENTAZIONE VEGETALE O UN DOLCE | €20

2 SANTI PIATTI + 1 SANTA TENTAZIONE VEGETALE O UN DOLCE | €28

SANTI PIATTI

L'uovo poché, verdure spadellate di stagione e chips croccanti €14

Vitello rosolato e cotto a bassa temperatura, acciughe, uova, capperi e tonno (a la vëja manera) €14

Tajarin ai 30 tuorli di "Varesio"
*Disponibile al ragù o al pomodoro San Marzano €14

Lasagnetta artigianale, fonduta di toma di Cascina Roseleto, verdure di stagione, besciamella e alloro €14

Merluzzo in pastella, patate rustiche fritte, salsa tartara €16

La coscia di pollo di "Varesio" cotta a bassa temperatura, scorza e succo di arancia senape, miele e verdure di stagione €16

Pane artigianale di nostra produzione
capocollo di Luiset e la Toma di Cascina Roseleto €14

SANTE TENTAZIONI VEGETALI

Zucca arrosto al forno, fonduta di Cascina Roseleto, mandorle e erbe aromatiche €8

Cavolo cappuccio cotto a sous vide, acciughe, nocciole tostate, olio al cipollotto €8

SANTI DOLCI

Panna cotta in vaso cottura
servita con le composte di frutta biologica selezionata di Colzani €8

Plumcake allo yogurt, nocciola tostata IGP
cioccolato fondente e zabaione sifonato al rum €8



Lunch with the Saint



A PRANZO DALLA SANTA

1 HOLY DISH + 1 HOLY VEGETABLE TEMPTATION OR A DESSERT | €20
2 HOLY DISHES + 1 HOLY VEGETABLE TEMPTATION OR A DESSERT | €28

HOLY DISHES

Poached egg, seasonal sautéed vegetables and crispy chips	€14
Veal browned and cooked at low temperature, anchovies, eggs, capers and tuna (a la vëja manera)	€14
Tajarin with 30 egg yolks from 'Varesio' *Available with meat sauce or San Marzano tomato sauce	€14
Homemade lasagne, Cascina Roseleto toma cheese fondue, seasonal vegetables, béchamel sauce and bay leaves	€14
Battered cod, rustic fried potatoes, tartar sauce	€16
Varesio chicken thigh cooked at low temperature, orange zest and juice mustard, honey and seasonal vegetables	€16
Artisanal bread made by us Capocollo from Luiset and Toma cheese from Cascina Roseleto	€14

HOLY VEGETABLE TEMPTATIONS

Roasted pumpkin, Cascina Roseleto fondue, almonds and herbs	€8
Sous vide cooked cabbage, anchovies, toasted hazelnuts, spring onion oil	€8

HOLY SWEETS

Panna cotta cooked in a jar served with selected organic fruit compotes from Colzani	€8
Yoghurt plum cake, toasted hazelnuts IGP dark chocolate and rum zabaglione mousse	€8