



food is fuckin' funny

Antipasti / Starters

Il bollito misto sbagliato con le sue salse <i>Our idea of the italian "bollito misto"</i>	15 €
Quaglia in oliocottura con lardo di Arnad, indivia belga, patate duchessa e la sua salsa al tartufo <i>Baked quail with Arnad lard, duchess potatoes, belgian endive and truffle flavoured sauce</i>	16€
Vellutata di fagioli cannellini, con funghi porcini, burrata pugliese, pomodori confit e olio al basilico <i>White beans soft cream with porcini mushrooms, burrata cheese, confit tomatoes and basil oil</i>	14 €
Calamari ripieni di cavolfiori e sambuca con crema di topinambur e salsa al melograno <i>Adriatic squids filled with cauliflower and sambuca, jerusalem artichokes cream and pomegranate</i>	15 €
Carpaccio di orata leggermente bruciato, crema di sedano rapa, spinaci saltati e porri croccanti <i>Sea bream carpaccio with celeriac cream, sautee spinach and fried leeks</i>	15 €
Arancino di riso alla milanese ripieno di gamberi rossi, polpo verace affogato e cremoso di pomodoro speziato <i>Saffron rice "arancino" with red shrimps, long cooking octopus and spicy tomato sauce</i>	15 €

Primi piatti / First dishes

Risotto allo spumante con castagne caramellate, caprino fresco e salsa alla rucola <i>Risotto with sparkling wine, chestnuts, fresh goat cheese and rocket sauce</i>	16 €
Pappardelle fresche allo zafferano con finferli trifolati, verza brasata, prosciutto crudo e spuma al gin tonic <i>Fresh homemade pappardelle with finferli mushrooms, braised cabbage, parma ham and gin tonic foam</i>	17 €
Fusilloni di Gragnano al pesto genovese con alici, la loro colatura, zucchine e porri di Cervere <i>Gragnano fusilloni with basil pesto, zucchini, leeks and Cetara anchovies</i>	15 €
Maltagliati al ragù bianco di coniglio, battuto di olive taggiasche, caciocavallo podolico e fave di cacao <i>Fresh maltagliati with rabbit sauce, olive cream, caciocavallo cheese and cocoa beans</i>	16 €
Cannelloni croccanti ripieni di cotechino, fonduta di gorgonzola, noci e mostarda piccante <i>Cannelloni filled with pork cotechino, gorgonzola cheese cream, nuts and mostarda</i>	15 €
Zuppeta di cocco con coda di rospo al bacon, spinacini, scalogno e anacardi tostati <i>Coconut soup with monkfish, bacon, spinach, shallot and toasted cashew</i>	17 €
Spaghettoni di Gragnano con calamari saltati, crema di pane nero, cipollotto rosso e cavolo nero <i>Gragnano spaghettoni with fresh squids, bread cream, sweet onions and black cabbage</i>	16 €

Secondi piatti / Main dishes

La costoletta alla milanese come vuole la tradizione con patate al forno e verdure saltate <i>The traditional veal Milanese with baked potatoes and sautee vegetables</i>	25 €
Baccalà mantecato in crosta di pistacchi, polenta bianca, salsa allo zafferano e finocchi <i>Fried black cod "mantecato" white polenta, saffron cream and fennels</i>	24 €
Petto d'anatra confit laccato al miele e arancia, verza, pioppini e composta di mele cotogne <i>Orange flavoured duck breast with cabbage, pioppini mushrooms and apple chutney</i>	24 €
Scampi siciliani alla plancha, estratto di nocciole, flan di zucca e soffice all'erba cipollina <i>Roasted sicilian prawns with hazelnut extract, pumpkin flan and soft potato cream</i>	25 €
Stinchetto di vitello a lenta cottura, mousse di carote, cialda al parmigiano e funghi trifolati <i>Long cooking veal shank with carrot mousse, parsley cream, parmisan waffle and mushrooms</i>	24 €
Rollè di rombo farcito di foie gras d'oca, porri, crema di broccoli e passion fruit <i>Turbot roll with foie gras, broccoli cream and passion fruit</i>	26 €
La nostra idea della cassoeula alla milanese <i>The traditional cassoeula BYS style</i>	23 €

Dolci / Desserts

La nostra interpretazione del montebianco con zucca, castagne e cannella <i>Our montblanc pie with chestnuts, pumpkin and cinnamon</i>	9 €
Mousse al cioccolato bianco con cuore di ribes nero, salsa alla noce moscata e arancia <i>White chocolate mousse, redberries, orange and nutmeg sauce</i>	9 €
Cheesecake alla liquirizia con gelatina di mele verdi e namelaka al cioccolato dulcèe profumata al rum <i>Licorice cheesecake with green apple gel and rhum chocolate cream</i>	9 €
Tortino Operà alla nocciola con cioccolato fondente, pan di spagna al kahlua e salsa al mandarino <i>Operà pie with hazelnuts, chocolate fondant and mandarin sauce</i>	9 €
Semifreddo agli anacardi salati, crema al caramello al caffè e kiwi marinati <i>Roasted cashew semifreddo with caramel and coffee sauce and kiwi</i>	9 €
Fidati di me... <i>Trust me..</i>	9 €
La degustazione dei nostri sorbetti artigianali <i>The tasting of our homemade sorbets</i>	6 €

