



W E L C O M E



02 9358 2255



VIA ELISEO VISMARA, 15,
ARESE (MI)

Percorso Calibrato (minimo 2 persone)

Battuta di cervo, guanciale croccante, crema alla carbonara e crecker di quinoa
Venison steak, crispy bacon, carbonara cream and quinoa cracker

Carciofo alla brace, latte di mandorla e mandorle
Grilled artichoke, almond milk and almonds

Risotto al piccione, il suo fondo e brunoise di verdura
Pigeon risotto, its stock and vegetable brunoise

Gnocchetti di ricotta allo zafferano, stracotto di ossobuco e gremolada
Saffron ricotta dumplings, osso buco stew and gremolada

Guancia di manzo, finocchi e indivia
Beef cheek, fennel and endive

Dolce a scelta
Sweet choice

50 pp

bevande escluse

Percorso Carne (minimo 2 persone)

Battuta di cervo, guanciale croccante,
crema alla carbonara e crecker di quinoa
*Venison steak, crispy bacon,
carbonara cream and quinoa cracker*

1kg di tagli di carne mista
1 kg of mixed beef cuts

Dolce a scelta
Sweet choice

55 pp

bevande escluse

Per Iniziare

Carciofo alla brace, latte di mandorla e mandorle (8) <i>Grilled artichoke, almond milk and almonds</i>	15
Uovo fondente, cavolfiore al burro nocciola e spinacio saltato (3,7) <i>Dark egg, cauliflower with hazelnut butter and sautéed spinach</i>	14
Mondeghili di mare, maio al limone (1,3,4) <i>Seafood mondeghili, lemon mayo</i>	14
Battuta di cervo, guanciale croccante, crema alla carbonara e crecker di quinoa (1,3,7) <i>Venison steak, crispy bacon, carbonara cream and quinoa cracker</i>	19
Lumache, panna acida e prezzemolo (7) <i>Snails, sour cream and parsley</i>	19
Ragù di coniglio, caprino affumicato, crumble al reggiano e cipolla pickles (7,8,9) <i>Rabbit ragout, smoked goat cheese, Reggiano crumble and onion pickles</i>	18
Cheviche di gambero, gazpacho di sedano e mela verde e friarielli (2,9) <i>Shrimp cheviche, celery and green apple gazpacho and broccoli</i>	18

Primi

Pappardella fresca, ragù di diaframma di manzo e crema al pecorino (1,3,7,9) <i>Fresh pappardella, beef diaphragm ragù and pecorino cream</i>	20
Risotto al piccione, il suo fondo e brunoise di verdura (7,9) <i>Pigeon risotto, its stock and vegetable brunoise</i>	22
Gnocchetti di ricotta allo zafferano, stracotto di ossobuco e gremolada (7,9) <i>Saffron ricotta dumplings, ossobuco stew and gremolada</i>	20
Spago aglio olio e peperoncino, acciughe, lievito e pancrusco (1,4) <i>String, garlic, oil and chilli pepper, anchovies, yeast and pancrusco</i>	18

Coperto 3,50€ | Acqua Nat./Gas 3,50€ | Calice Vino Bianco o Rosso 7€ | Bollicine 8€ | Caffè 2€

*E' possibile che alcune materie prime di approvvigionamento stagionale siano abbattute o congelate. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderato.

Secondi

Faraona quasi arrosto, crema di peperoni bruciati, limone e pack choi (7) <i>Almost roasted guinea fowl, burnt pepper cream, lemon and pack choi</i>	22
Secreto iberico grigliato, fondo bruno, hummus di ceci e puntarelle (9) <i>Grilled Iberian secreto, brown stock, chickpea hummus and chicory</i>	28
Pescato del giorno, riduzione di cassoeula e verza (4) <i>Catch of the day, reduction of cassoeula and cabbage</i>	22
Guancia di manzo brasata, finocchi e indivia (7) <i>Braised beef cheek, fennel and endive</i>	25

Dalla Brace

Arrosticini - Tuscan-style T-bone steak -	2/pz
Bavetta - Diaphragm steak -	25
Picanha - Picanha steak -	26
Diaframma - Diaphragm -	23
Contorno del giorno - 6	

Dessert

Cheesecake basca, frutti rossi (3,7,8) <i>Basque cheesecake, red fruits</i>	7
Sbrisolona e crema pasticcera - <i>Sbrisolona and custard</i> - (1,3,7)	8
Tiramisù - <i>Tiramisu</i> - (3,7,8)	7
Mousse al cioccolato, sale Maldon e bisquit al cacao (3,7) <i>Chocolate mousse, Maldon salt and cocoa bisque</i>	7



Seguici sui Social

@RISTORANTECALIBRATO