




WELCOME

 02 9358 2255

 VIA ELISEO VISMARA, 15,
ARESE (MI)

Percorso Calibrato (minimo 2 persone)

Battuta di anatra, jus, peperoni bruciati, limone e friggitelli
Duck tartare, jus, burnt peppers, lemon and friggitelli

Insalata di gallina, pickles, crumble al grana
Chicken salad, pickles, parmesan crumble

La Favò

La Favò

Pappardella fresca fatta in casa, coda alla vaccinara e parmigiano
Fresh homemade pappardella, oxtail and parmesan

Anatra, fragole, Misticanza aromatica e aioli all'aglio nero
Duck, strawberries, aromatic salad and black garlic aioli

Dolce a scelta

Sweet choice

55 pp

bevande escluse

Percorso a Mano Libera (minimo 2 persone)

*Un percorso di 6 portate in cui lo chef esprime liberamente
la propria creatività, lasciandosi guidare dalla stagionalità
e dalla disponibilità quotidiana delle materie prime.*

*A 6-course journey in which the chef expresses himself
freely your creativity, letting yourself be guided by
seasonality and the daily availability of raw materials.*

65 pp

bevande escluse

Per Iniziare

Asparagi alla brace, lamponi e dragoncello <i>Grilled asparagus, raspberries and tarragon</i>	17
Battuta di anatra, jus, peperoni bruciati, limone e friggirelli (9) <i>Duck tartare, jus, burnt peppers, lemon and friggirelli</i>	19
Insalata di gallina, pickles, crumble al grana (1,3,7,9) <i>Chicken salad, pickles, parmesan crumble</i>	18
La caprese calibrata (7) <i>The calibrated caprese</i>	14
Uovo 65°C agretti e pecorino (3,7) <i>Egg 65°C agretti and pecorino</i>	14
Carpaccio di ricciola, panna acida e piselli (4,7) <i>Amberjack carpaccio, sour cream and peas</i>	18
Tacos alla milanese e pico de Gallo (1,3,7,9) <i>Tacos Milanese and pico de Gallo</i>	19

Primi

La favò (1,7,9) <i>La favò</i>	18
Carnaroli, erbe spontanee e frutti rossi (7) <i>Carnaroli, wild herbs and red fruits</i>	22
Tortello ai gamberi e ricotta, burre blanc e sommacco (1,2,3,7) <i>Tortello with prawns and ricotta, burre blanc and sumac</i>	22
Pappardella fresca fatta in casa, coda alla vaccinara e parmigiano (1,3,7) <i>Fresh homemade pappardella, oxtail and parmesan</i>	21

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

<i>Pescato del giorno, pomodoro e taccole (4)</i> <i>Catch of the day tomato and snow peas</i>	22
<i>Guancia di manzo brasata, mais e pannocchia baby (7,9)</i> <i>Braised beef cheek, corn and baby cob</i>	25
<i>Pluma Iberica, carote affumicate e cipollotto (7)</i> <i>Pluma Iberica, smoked carrots and spring onion</i>	28
<i>Anatra, fragole, misticanza aromatica e aioli all'aglio nero (3,7)</i> <i>Duck, strawberries, aromatic salad and black garlic aioli</i>	26

Dessert

<i>Sbrisolona, pasticceria e canditi</i> <i>Sbrisolona, pastry chef and candied fruit</i>	8
<i>Tiramisù - Tiramisù - (3,7,8)</i>	7
<i>Tarte tatin, salsa alla vaniglia</i> <i>Tarte tatin, vanilla sauce</i>	7
<i>Fragole, basilico e menta</i> <i>Strawberries, basil and mint</i>	8



Seguici sui Social

@RISTORANTECALIBRATO