



Luglio 2022



<i>Restaurant Il Grillo</i>	<i>Fiori di Zucchini con farcia di ricotta alla menta e limone su passata di pomodoro giallo 7</i>	<i>16,00</i>
	<i>Polpo caramellato allo zenzero con crema di patate al gin 4</i>	<i>22,00</i>
	<i>Tartare di Ricciola e crema di avocado 4</i>	<i>20,00</i>
	<i>Salame Brianza d.o.p. e fichi 1</i>	<i>18,00</i>
	<i>Tonno di Coniglio all' olio della fattoria Pagnana e aceto balsamico 9</i>	<i>18,00</i>
	<i>Agnolotti alla piemontese 1,3,7,8</i>	<i>18,00</i>
	<i>Tagliolini al verde prezzemolo con ragout bianco di Gamberi taccole e melograno 1,2,3</i>	<i>24,00</i>
	<i>Risotto ai fichi e Vastedda del Belice 7</i>	<i>18,00</i>
	<i>Linguine al pesto di rucola e mandorle 1,7,8</i>	<i>18,00</i>
	<i>Gnocchi di patate al Malgesino Lodigiano e fagiolini 1,3,7</i>	<i>18,00</i>
	<i>Carrè di Agnello in crosta di pistacchi con tortino di patate e cipollotti 8</i>	<i>24,00</i>
	<i>Polletto e patate alle erbe aromatiche</i>	<i>22,00</i>
	<i>Tartare di Manzo al timo e fresco di frantoio con zucchine marinate al lime</i>	<i>24,00</i>
	<i>Spadellata di Calamari e verdure croccanti 14</i>	<i>22,00</i>
	<i>Ombrina con pomodorini erbe e pinoli 4,8</i>	<i>24,00</i>
	<i>Cheesecake limone e zafferano 1,3,7</i>	<i>10,00</i>
	<i>Zuppa di ciliegie nel moscato d'Asti Traversa e anice stellato con gelato al caramello salato 3,7</i>	<i>10,00</i>
	<i>Il Sorbetto alla frutta</i>	<i>8,00</i>
	<i>Zabaione Gelato con albicocche spadellate e cialda alla mandorle 3,5,7</i>	<i>10,00</i>

1:glutine/gluten 2:Crostacei/Crustaceans 3:Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6:soia/soy 7 :
Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10:Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame
12:Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14:Molluschi/ moluscs * ingrediente
abbattuto/*frozen