



retroBottega

Antipasti

Battuta di manzo, salsa al fieno e fichi brianzoli	18
Cuore di vitello scottato, insalatina di erbe aromatiche e dressing ai lamponi	17
Zuppetta fredda di piccoli frutti e ortaggi di stagione croccanti	17

Prima Portata

Risotto alla Luganega: la versione dei cervelè Beccalli min. 2 persone	23
Raviolino di coda di vitello, salsa allo zafferano dell'Azienda Agricola Voglia di Verde e cavolo cappuccio marinato all'aceto balsamico di mela	21
Spaghetto monograno al vino rosso "Terre Lariane Igt" e bottarga di carne	21

Seconda Portata

Lingua di vitello profumata alla propoli, porcino scottato, scalogno in agrodolce e spuma di porcini 28

Punta di petto di vitello al pepe nero e insalatina di zucca novella marinata all'aceto balsamico 29

Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione 7€/h
min. 2 persone

Contorno

Millefoglie di patata 5

Formaggi

Degustazione tre 8

Degustazione cinque 10

Degustazione sette 15

Dolci

Cremoso ai limoni, crudo di finocchio alla mentuccia e crumble alla mandorla	10
Mousse al cioccolato affumicato e frutti rossi	10
Spuma di mela verde, cremoso all'anice e frutta fresca marinata alla melissa	10



retroBottega

macelleriabecalli.it