



retroBottega

## Antipasti

Battuta di scottona con zafferano 18  
Az.Ag. Voglia di Verde e mela

Foie gras con insalata di puntarelle, 20  
agrumi e porto

Spuma di zucca alla brace, zenzero 17  
e polvere di limone nero

## Prima Portata

Risotto al prezzemolo con lumache 23  
della Brianza, aglio nero e gin

Raviolino di cassœula, la sua salsa 24  
e verza in agrodolce

Spaghetto monograno al vino rosso 22  
"Terre Lariane IGT", yogurt Az. Ag. Casati  
e bottarga di carne

**È una persona, è un sentimento,**

## Seconda Portata

Piccione, nocciole, caffè, e cavolo nero	32
Filetto di cervo scottato, rape multicolore, sedano rapa e castagne al burro	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione	7€/hg

## Contorno

Millefoglie di patata	5
Carciofo sauté	6

## Formaggi

Degustazione tre	8
Degustazione cinque	10
Degustazione sette	15

## Dolci

Cre moso ai limoni, crudo di finocchio alla mentuccia e crumble alle mandorle	10
Mousse al caprino fresco di fattoria, barbabietola e lampone	12
Crostatina al cioccolato, mandarino e gelato fiordilatte	12



retroBottega

[macelleriabecalli.it](http://macelleriabecalli.it)