

Menu

*“Passion, research, art and beauty are the souls of each dish
the most refined palates”*

Argentée

*La ricerca della materia prima:
un viaggio impegnativo ma
esaltante*

Siamo fermamente convinti che la qualità della materia prima
faccia la differenza.

Selezioniamo verdure freschissime tra i migliori coltivatori.

Il pesce proviene dai mari di tutto il mondo e arriva fresco nelle
nostre cucine con consegne programmate più volte a settimana, da
fornitori di fiducia che garantiscono la provenienza controllata e
tracciata. Dopo essere stato lavorato a dovere dai nostri chef, viene
utilizzato per la creazione di piatti originali, dove il sapore del
mare incontra il palato garantendo un'esperienza memorabile. Il

nostro bancone del pesce garantisce ai nostri clienti la
soddisfazione di scegliere il pesce che vuol mangiare, così che
tutto è trasparente, tutto è in vista.

Specialità

Crudi e prezzi secondo il mercato del giorno

Gambero Rosso di Mazara 6

Scampi Porcupine 10

Ostriche 6

Ricci 6

Capesante 5

Tartare

Carpacci

Pescato del Giorno 7 Hg

Gratinato Imperiale 35

Antipasti

Rosa dei Venti

Tartare di Ricciola**, Salmone** Marinato in Frollatura Dry Aged 4-15
28

Aloha

Tartare di Salmone**, Ananas, Germogli di Soya 4-6
24

Panarea

Tartare di Tonno**, Stracciatella 4-7
25

Impepata di Cozze in Tajine

Cozze, Aglio, Pepe, Prezzemolo 14-15
18

Antipasti

Salumi di Mare in Dry Aged

Tagliere con Pregiati Salumi di Mare 4-8

30

Kraken alla Luciana

Polpi* , Pomodoro , Aglio , Olive e Capperi 14-15

25

Carpaccio Wagyu Japan

Wagyu è una parola composta formata da due Ideogrammi Giapponesi WA (日本) che significa Giappone , e GYU (牛肉) che vuol dire Manzo

30

King Salumi

I sapori di una Volta, gli odori della nostra Terra Racchiusi in un Piatto, anzi in un Tagliere davanti al quale ci si sente tutti più Amici 8

30

King Formaggi

Un buon Tagliere deve prevedere almeno Cinque tipi formaggi; il mix ideale è uno Morbido, due Semiduri, uno Stagionato e uno Erborinato 7-8

30

Primi

Il Sole

Spaghettoni di Gragnano, Pomodorini Rossi, Gialli, Basilico 1-15

17

La Carbonara

Spaghettoni di Gragnano, Guanciale di Amatrice, Uova, Pecorino 1-3-7-15

18

La Bolognese

Tagliatelle di Pasta Fresca con Ragù alla moda di Bologna 1-3-15

17

Ziti alla Genovese

Candele di Gragnano, Ragù di Carne Napoletano 1-15

24

50 Sfumature di Gricia

Pasta di Gragnano, Wagyu, Pecorino, Pepe 1-7-15

35

Primi

Spaghettoni alle Vongole

Spaghettoni di Gragnano, Vongole Veraci 1-14-15
25

Paccheri Porcupine

Paccheri di Gragnano, Cacio, Pepe, Scampi*, Tartufo 1-2-7-15
32

Procida

Ravioli con Astice, Asparagi di Mare, Pomodorino Giallo 1-2-3-15
34

Scialatielli alla Cumana

Pasta di Gragnano con Frutti di Mare 1-14-15
28

Sardinia

Fregola Sarda in Zuppetta di Mare 1-14-15
26

Risotto Imperiale

Risotto con Gambero* Rosso di Mazara, Zucca, Stracciatella 2-7-15
32

Secondi di Mare

Regina dei Mari

Trancio di Ricciola in Dry Aged al forno in Tajine 15
35

Re del Mediterraneo

Trancio di Tonno Rosso, Verdure in Agro Dolce 15
29

Octopus

Tentacoli di Polpo*, Zucca, Perle di Yuzu (Agrumo Aromatico) 14-15
31

Grigliata di Crostacei

Scampi*, Gamberoni* alla Griglia 2
36

Grigliata del Giorno

Pescato del Giorno
35

Frittura di Mare

Frittura di Calamari*, Gamberi*, Verdura 14-15
30

The Beef Exotic...Filetti

Argentino

Filetto Argentino 350 gr
31

Equino

Filetto di Cavallo 300 gr
38

Renna

Filetto di Renna 350 gr
33

Cervo

Filetto di Cervo 300 gr.
42

Canguro

Filetto di Canguro 350 gr.
36

Zebra

Filetto di Zebra 350 gr.
55

Savage... Controfiletti

Argentino

Controfiletto Black Angus Argentino 350 gr
29

Trifolata Tartufata

Controfiletto di Black Angus, Porcini, Olio Tartufato 350 gr 15
35

Entrane Uruguay

Taglio intercostale di Black Angus Uruguay 350 gr
38

Baretta

Tagli scelti di muscoli addominali e parte del torace per ottenere un pezzo di carne davvero succulento e povero di grasso 350 gr
40

Struzzo

Controfiletto di Struzzo 350 gr.
36

Meat...

Picanha's Uruguay

Taglio Brasiliano di Black Angus 350 gr.

32

Picanha's Wagyu Giapponese Ozaki

Marmorizzazione inconfondibile, unica, succosa e tenera e aromatica

All' hg. 30

Pluma

Patanegra Iberico Bellota

35

Bovino Argentino

Tartare di Bovino

35

La Cotoletta alla Milanese

Costoletta di Vitello 500 gr. 1-3

38

*Un vero e proprio tempio
della frollatura in
Brianza.*

Un viaggio sensoriale tra le carni più pregiate e ricercate di tutto il mondo : dalla Wagyu Giapponese, ai manzi Finlandesi Sashi, alle Spagnole Rubia Gallega, fino alla Nebraska Americana, alla Maori della Nuova Zelanda e alle carni Portoghesi, Uruguaiane e Argentine.

“Sono stato uno dei primi a portare avanti i concetti di carne marezzata e frollata nella nostra Brianza. La strada da fare è ancora tanta ma ogni giorno, sia in macelleria che in braceria, cerco di educare i miei clienti nella scelta delle carni migliori. Diffidate dalle imitazioni, il segreto di una carne veramente mondiale è custodito da pochi.”

Dry aged

“IL nostro fiore all’occhiello sono le celle frigo Dry Aged, all’interno delle quali avviene il lungo e lento processo della frollatura che permette la corretta maturazione della carne macellata, a temperatura controllata tra i 2° e i 4° a ventilazione forzata.

Invecchiata per 40 giorni, 60 o anche 180, la carne risulterà saporita e tenerissima.

Le nostre lombate mondiali sono pronte per farvi sperimentare un’esperienza unica.

Contorni

Patatine Fritte

Patate* Taglio Julienne 15
6

Patatine Fritte Chips

Patate* taglio Chips 15
6

Verdure alla Griglia

Zucchine, Melanzane, Radicchio, Pomodoro Ramato 15
7

Verdure all Agro

Otto tipologie di Verdure fresche in Agro 15
7

Contorni

Scarola

Scarola, Acciughe, Pinoli, Olive Taggiasche 8-15

7

Patate Arrosto

Patate, Rosmarino 15

7

Friarielli

Friarielli, Aglio, Olio EVO, Peperoncino 15

7

Insalata Mista

Insalata, Carote, Finocchi, Pomodoro Ramato 15

6

Principali Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011–
“sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte.
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi, cozze, vongole, tellina, capasanta, ostriche, cannolicchio
- 15 Aglio, prezzemolo, cipolla, olive, pomodori, basilico, mais, etc.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° con il simbolo **, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto

3. Gli alimenti surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.