Al
Circolino

JOIN THE CLUB

Amiamo accogliere i bambini e vederli
sorridere, ma teniamo molto anche
alla tranquillità del nostro ristorante.
Vi chiediamo gentilmente
di prestare la massima attenzione affinché
venga garantito il rispetto e la serenità
di tutti gli ospiti.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo la sigaretta elettronica o Iqos.

PER EVENTUALI ALLERGIE CHIEDERE IL LIBRO
DEGLI ALLERGENI ALLO STAFF

*Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.
In caso di mancata disponibilità del prodotto fresco, alcune materie prime potrebbero essere sostituite con prodotti congelati o surgelati all'origine.
In conformità conle prescrizioni previste dalla legge,
il pesce destinato ad essere
consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.
Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative
(≤ -20°C per 24 ore/ ≤ -35°C per 15 ore).
Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero
prevedere l'utilizzo di additivi alimentari.

PER COMINCIARE*

LE DUE ESSE 20
La Bottarga di Tonno Rosso di Beniamino Crobu,
Alici del Cantabrico,
Servite con Pan de Cristal di Barcellona,
spuma di Burro Isigny Ste. Mère e polvere di Limone

GRAN TAGLIERE DI SALUMI 26
Podere Cadassa Eccellenza Parmense
Fiocchetto, Mariola di Salame, Spalla cruda di Palasone, Coppa,
Pancetta arrotolata
Pecorino Pienza, Robiola Roccaverano, Verdurine sott'olio

MONDEGHILI VANNO A.MARE LE TRE MAIO 17
Ricciola, Tonno, Salmone, Branzino

MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE e LA GREMOLADA 15

POLPO AI CARBONI E CARCIOFO A LENTA COTTURA 18

UOVO POCHE' AL TARTUFO NERO 18

COCOTTE GRATINATA AL CUORE DI CARCIOFO 17

LA PIZZA ALTA E CROCCANTE DI IVAN GORLANI

LA MARGHERITA 13

LA MARGHERITA & L' ACCIUGA DEL CANTABRICO 16

LA MARINARA 12

ON ICE*

VERTICALE DI OSTRICHE N° 5 25

n°1 Vendeennes du Large Cal.2
n°1 Legris Cal.2
n°1 Calvadossienne Cal.3
n°1 Princesse de Setubal Cal.3
n°1 Gillardeau Cal.2

LA CRUDITÈ 30

2 Gamberi Rossi di Mazara, 2 Scamponi Sicilia, Cevice

LA SCALETTA DI TARTARE 23

Gambero, Caprino, erba Cipollina, sciroppo di Liquirizia
Tonno, Latte di Cocco, Lime
Salmone, fumetto di pesce
Branzino, crema al Basilico, Limone
Ricciola, Maionese al Mango
Calamaro, Bagna Cauda

A MORSI*

LOBSTER & PRAWN ROLL 18

LOBSTER IN PUREZZA 23

BAO AL VAPORE CON MAIALINO LACCATO 17

Coppa di Maialino laccato
salsa Teriyaki, Coriandolo, Cipolla dorata

PASTRAMI SANDWICH 20

Pastrami di Wagyu, Pan de Cristall, Cipolla Caramellata, Djonese

HAMBURGER 19

Patty di Manzo in purezza di Controfiletto
Fungo porcino Trifolato
Crema di Parmigiano Reggiano

I PROTAGONISTI*

LA ZUPPA DI CIPOLLA GENTILE DORATA 17
Cottura lenta, consistenza vellutata

LA LASAGNA 18
Ragù di Filetto, Vitello Francese, Maiale Patanegra

LA TAGLIATELLA RIPIENA 21
Coniglio alla Cacciatora, Burro al Tartufo Nero,
Crescione d'Acqua

RISOTTO ALL MILANESE & MIDOLLO DI BUE min2 23

PROFUMI D'ISOLA 20
Linguina Cavalieri, Bottarga di Tonno Rosso di Beniamino Crobu,
Vongole Arselle, Zucchina Tonda e Datterino dolce

IL BOTTONE DI AMARE 23
Ripieno di pesci di scoglio, ristretto di Caciucco, Gambero rosso
di Mazara

OMAGGIO ALL'ASTICE min. per 2 29p.p.
Mezzo Astice con Tagliolino all'Uovo alla Busara

PIATTI FIRMA LAIT A.MARE*

DAL PROFONDO BLU: IL MORONE 28
Morone cotto a bassa temperatura, Tapenade di Pane alle erbe spontanee, il suo Umami

DIVERTIMENTO IN ROSSO: LA ZUPPA 38
SIGNATURE DISH LAIT AMARE cosigliata la bavaglia!
Scampo, Gambero, Canocchia, Cozze, Vongole Arselle, Ostrica, Fasolare, Capasanta, Calamaro, Ricciola, Pomodoro, Crostoni di pane

A.MARE IL FRITTO 27
Calamaro Mediterraneo, Gambero, Carote e Zucchine

UN'ALTRO BOCCONE*

LA VALDOSTANA 36
Vitello Francese, Prosciutto cotto Capitelli ,
Fontina Dop d'Alpeggio, Comtè

LA COSTATA DALLA SELEZIONE LAIT GARDEN
Chiedi al Maitrè qualè quella di oggi

CHATEAUBRIANT min x 2 78
Filetto Black Angus
La nostra Polenta Bramata morbida e Funghi Porcini Trifolati

ARCHIVIO DEL GUSTO*

LA CASSOEULA 25
servita con la nostra Polenta Bramata

POLPETT DE VERS "I VERZINI" 20
serviti con il nostro Puree

ROSTIN NEGÀ 26
Costoletta di Vitello, cotta nel vino. Servito con il nostro Puree

MANZO ALLA CALIFORNIA DI LESMO 24
servito con la nostra Polenta Bramata

LA COTOLETTA DI VITELLO "la giusta via di mezzo" 35
Cotta nel Burro Chiarificato

LE INSALATE*

INSALATA DI FILETTO 22
Misticanza aromatica, Datterini, Filetto piastrato, Patate Soutèe, coriandoli di Parmigiano Reggiano

CAESAR SALAD 18
Iceberg, Petto di Pollo, Uovo sodo, coriandoli di Parmigiano Reggiano, Acciuga del Cantabrico, Crostoni di Pane, Dressing

LE VERDURE*

CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA, GRATIN ALLE ERBE 7

IL PUREE 6

SCAROLA SCARTOCCIATA 7
(Scarola, Uvetta, Olive Taggiasche, Alice)

LE FRITTE 6

INSALATA RICCA DALL'ORTO 6

CHEF EXECUTIVE
ALBERTO GRIMOLDI

SOUS CHEF
ANDREA VENITUCCI