

Cena dal Mosca

Tapas & Crudi

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato (1,4,7)	13 €
Il "Piemonte" nel piatto: (Tonno di coniglio, peperone ripieno, acciughe del Cantabrico con bagnetto verde, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) (1,3,4,7,9)	22 €
Mix di crudi (2,4,14) (1 gambero blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, carpaccio di tonno e pescato del giorno)	39 €
Crudo imperiale (2,4,14) (2 gamberi blu, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi, 2 ostriche, caviale Oscietra 10g e caviale Beluga Amur 10g, carpaccio di tonno, pescato del giorno)	130 €
Ostrica del giorno (14)	6 €
Caviale Voyage Oscietra 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	28 €
Caviale Voyage Beluga Amur 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	28 €
Caviale Voyage Beluga Amur 10g e Oscietra 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	50 €
Selezione di formaggi big con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, epoisses de Bourgogne, toma Valsesia, Gorgonzola)	18 €
Selezione di formaggi small con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, toma Valsesia)	10 €
Gorgonzola al cucchiaio Riserva Leonardi con Triscotti Camporelli di Novara	8 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli (14)	16 €
La Frisella: Pomodorini, cipollotto, tonno, acciuga del cantabrico, burrata e basilico al limone (1,4,7,8)	16 €

Cena dal Mosca

Antipasti

Tartare di salmone, spuma al basilico e condimento pugliese (4,7)	25 €
Briwat marocchini ripieni di verdure e spezie con salsa tzatziki (1,7)	12 €
Il nostro vitello tonnato (3,4)	17 €
Baccalà mantecato, peperoni e cocco (4,7)	20 €

Primi Piatti

Tagliolini al basilico alla "Nerano" (zucchine e Provolone del Monaco) (1,3,7)	18 €
Garganelli fatti a mano con coniglio alla ligure, peperone e squacquerone (1,3,7,8,9)	22 €
Tagliolino "Alfredo" con tartare di tonno rosso del Mediterraneo e Katsoubushi (1,4,6,7)	25 €
Risotto burro e alici, ostriche, limone e tabasco (7,14)	26 €

Secondi Piatti

Pescato del giorno alla piastra, il suo fondo e verdure dell'orto della Bicocca (4)	30 €
"Catalana Bevi con Mosca" (Gamberi Carabineros, scampi e salsa special) (2)	35 €
Filetto di vitello, il suo fondo, crema di carote e cipolline agrodolci	28 €
La nostra parmigiana di melanzane con salsa al basilico (7)	16 €

Dolci

Rotolo al limone, crema pasticcera al latte di cocco e coulis di fragole (1,3,6)	8 €
Mousse al cioccolato bianco Ivoire di Valrhona, sedano, mela verde e yuzu (3,7,9)	9 €
Mini cannoli siciliani (1,7,8)	6 €
Gelato alla crema con olio BCM e sale Maldon, oppure amarene (3,7)	7 €
Gelato alla crema con Gin/ Don Papa Baroko (3,7)	9 €

Cena dal Mosca

Menù degustazione pesce

Tartare di salmone, spuma al basilico e condimento pugliese (4,7)

Baccalà mantecato, peperoni e cocco (4,7)

Tagliolino “Alfredo” con tartare di tonno rosso del Mediterraneo e Katsoubushi (1,4,6,7)

Pescato del giorno alla piastra, il suo fondo e verdure dell’orto della Bicocca (4)

Mousse al cioccolato bianco Ivoire di Valrhona, sedano, mela verde e yuzu (3,7,9)

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Briwat marocchino ripieno di verdure e spezie con salsa tzatziki (1,7)

Garganelli fatti a mano con coniglio alla ligure, peperone e squacquerone (1,3,7,8,9)

Filetto di vitello, il suo fondo, crema di carote e cipolline agrodolci

Gelato alla crema con olio BCM e sale Maldon

PREZZO 65,00€ BEVANDE ESCLUSE

Il menù degustazione ha l’obbligo di esser scelto da tutti i commensali

Percorso abbinamento vini

3 Calici 25,00€

4 Calici 35,00€

5 Calici 40,00€