

EL GANASSÌN

Cucina Creativa

A' LA CARTE

***“Invitare qualcuno a mangiare significa
incaricarsi della sua felicità”***

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

GANASSIN

ANTIPASTI

CRUDITE' DI BRUSCITTE - 16

Battuta di manzo – lardo – polenta croccante - daikon – salsa al vino rosso

1 6 8

LISCIO COME L'OLIO - 17

Filetto di sgombro in oliocottura – dadolata di pomodoro e cetriolo – crema di avocado – riduzione di barbabietola – polvere di kumquat – nuvole di drago

1 4 6 8

SPUMA DI MONTAGNA - 15

Spuma di casera – brunoise di verdure – cipolla in agro - crumble di grano saraceno - humeboshi

1 6 7 8 12

IL' OEUV PANÀA - 14

Uovo alla milanese – agretti – dressing alla cipolla – gocce di zafferano

1 3 6 11 12

OMBRINA IN CATALANA - 17

Tartare di ombrina - yuzu - vinaigrette di miele e senape - polvere di olive taggiasche

4 10 12

GANASSIN

PRIMI

IL RISOTTO GANASSA 222 - 18

Al formaggino di montevecchia – composta di lime – yuzukosho – cipolla croccante

7 12

PASTA ALLA LOMBARDA - 16

Fusilloni- pomodoro e peperoni – crema di porro – hitokarashi

1 12

DIM SUM DE BERGHEM - 16

Il casoncello a mo' di beijing - salsa di burro e soia - brodo dashi - polvere di salvia

1 3 6 7 9 12

IL' OSS BUS SARAA' SU' - 17

Raviolo giallo con farcia di ossobuco alla milanese - gremolada liquida - lime

1 3 7 10 12

SPAGHETTONE SUL LUNGOMARE - 17

Crema di rucola - tobiko – katsuobushi

1 4 6 7 9 12

GANASSIN

SECONDI

LA CUBOLETTA ALLA MILANESE - 20

Ganassin di vitello cotto nella birra - verze brasate - cipollotto - daikon - salsa tonkatsu

1 3 6 9 12

MAIALINO CORAGGIOSO - 18

Carrè di maialino – chips di cotenna – friggittelli – crema di sedano rapa- salsa karashi e miso

1 6 7 9 10

IL SAKU - 22

Cuore di filetto di tonno – crema di patate dolci – scorzanera – salsa anticucho – sfoglie di lavosh

1 4 6 8 12

CALAMARO AL QUADRATO - 20

Ripieno di calamaro e daikon – pak choi – crema di pane - composta di pomodoro giallo

1 4 6 9 12 14

LEGGEREZZA CON GUSTO - 17

Zucchina in due cotture – fiori di zucca in tempura – fonduta di castelmagno – cipollotto brasato – tofu – dressing alla cipolla

1 6 7

GANASSIN

DOLCI

IL TEA - RAMISÙ PERFETTO - 8

Crema di mascarpone - savoiardi imbevuti di the macha

1 3 7 8

LA BAVARESE - 9

bavarese al cocco - crema di fagioli azzuchi - amarena - e sorbetto allo yuzu

1 3 7 8

ILA BARBAJADA - 9

mousse al cioccolato fondente al 70% - morbido al caffè - e cahntilly - caramella toffee e sale affumicato

1 7 8 12

IL SEMIFREDDO - 9

l semifreddo al the seincha e sakura - cremoso al cassis e gelato allo yogurt

1 3 7 8

I SORBETTI E I GELATI - 6

Sorbetto yuzu - gelato vaniglia bourbon - cioccolato belga

1 3 7 8

GANASSIN

Cucina Creativa

BEVANDE

ACQUA - 3,5

BIBITE - 3,5

BIRRE - 5,5

AMARI - 4,5

DISTILLATI - 6,5

GRAPPE - 6

CAFFÈ - 2,5

ALLERGENI

1 - GLUTINE
2 - CROSTACEI E DERIVATI
3 - UOVA
4 - PESCE E DERIVATI
5 - ARACHIDI E DERIVATI
6 - SOIA E DERIVATI
7 - LATTE E DERIVATI

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
9 - SEDANO E DERIVATI
10 - SENAPE E DERIVATI
11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI
12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 - LUPINO E DERIVATI
14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

COPERTO 3,5